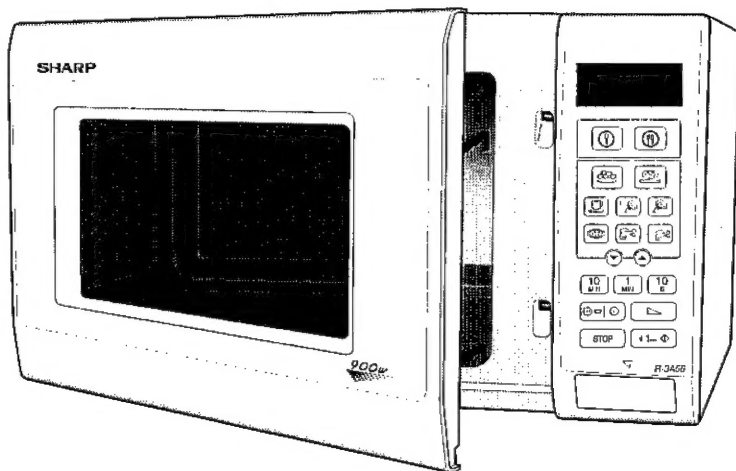


SHARP

MIKROWELLENGERÄT / FOUR A MICRO-ONDES
MAGNETRONOVEN / FORNO A MICROONDE
HORNO MICROONDAS



R-3A56(B)/(W)

D	BEDIENUNGS ANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE	Page 15/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde 29/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina 43/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Pàgina 57/E-1

900W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F Avertissement
Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL Waarschuwing
Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I Avvertenza:
La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E Advertencia
Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA282 WRKO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

D INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5

MANUELLER BETRIEB	D-6
AUTOMATIKPROGRAMME	D-7
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-14
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-14

F TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE	
SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-6
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-7
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-14
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-14

NL INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE	
VEILIGHEIDSMAAATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

HANDBEDIENING	NL-6
AUTOMATISCHE BEDIENING	NL-7
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-14
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-14

I INDICE

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA	
SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-6
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-7
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-14
DIAGNOSTICA	I-14

E INDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE	
SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN	
FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-6
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-7
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-14
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-14

- ☐ D Gilt nur für die BR-Deutschland
- ☐ F Applicable uniquement pour la
République Fédérale d'Allemagne.
- ☐ NL Alleen van toepassing voor Duitsland.

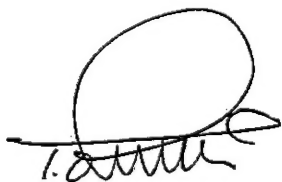
- ☐ I Applicabile soltanto al modello per la
Repubblica Federale Tedesca.
- ☐ E Aplicable sólo para la República Federal
de Alemania.

MERKBLATT FÜR DEN KÄUFER

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehempfänger. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.



Mr T Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

**Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über
den Betrieb von Hochfrequenzgeräten: vom
11. Dezember 1991.**

§1

Aufgrund des §3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 9. August 1949 (WiGBI S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeit (EGOWiG) vom 24. Mai 1968 (BGBl. I S. 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S. 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

§2

Zur Vermeidung von Funkstörungen müssen die Mikrowellenherde den Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation für die Funkentstörung von Mikrowellenherden" (212 TV 1) entsprechen, vom Bundesamt für Zulassungen in der Telekommunikation (BZT) zugelassen und zum Nachweis der Zulassung beziehungsweise der Einhaltung der genannten Technischen Vorschriften mit einer BZT-Zulassungsnummer gekennzeichnet sein.

Zur Information der Betreiber ist den Mikrowellenherden ein Doppel der Zulassungsurkunde oder ein Merkblatt gemäß Anhang beizufügen.

§3

Die Allgemeingenehmigung gilt unter folgender Bedingung und Auflage:

1. Bedingung: Die Mikrowellenherde müssen den Bestimmungen des §2 entsprechen.
2. Auflage: Liegen Anhaltspunkte dafür vor, daß Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, Funkstörungen verursachen, so ist den Beauftragten des Bundesamtes für Post und Telekommunikation in den verkehrsüblichen Zeiten der Zutritt zu den Grundstücken, Räumen oder Fahrzeugen, auf oder in denen diese Mikrowellenherde betrieben werden, zu gestatten.

§4

Verursachen Mikrowellenherde, die den Bedingungen des §2 entsprechen, in besonderen Fällen Funkstörungen, so behält sich das Bundesamt für Post und Telekommunikation vor, unter Beteiligung der Betroffenen Maßnahmen zur Beseitigung der Funkstörungen an dem verursachenden Mikrowellenherd oder an der gestörten Empfangsanlage oder an beiden anzuordnen.

Bei Funkstörungen werden Messungen am Aufstellungsort unter Betriebsbedingungen durchgeführt. Diese Messungen stimmen nicht immer mit den Meßbedingungen für die Typprüfung serienmäßig hergestellter Mikrowellenherde überein.

§5

1. Der Bundesminister für Post und Telekommunikation kann die Bedingungen und Auflagen der Allgemeingenehmigung jederzeit ergänzen oder ändern. Er kann die Allgemeingenehmigung allgemein widerrufen.
2. Das Bundesamt für Post und Telekommunikation ist berechtigt, Mikrowellenherde daraufhin zu prüfen, ob die § in 3 genannte Bedingung eingehalten wird. Bei einem Verstoß gegen die im §3 genannte Bedingung und Auflage kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation anordnen, den Mikrowellenherd außer Betrieb zu setzen. Darüber hinaus kann das Bundesamt für Post und Telekommunikation die Allgemeingenehmigung im Einzelfall widerrufen, wenn der Mikrowellenherd Funkstörungen verursacht.

§6

Nach Widerruf der Genehmigung gemäß § 5 ist ein weiterer Betrieb der betroffenen Mikrowellenherde nach §8 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten vom 9. August 1949 eine ordnungswidrige Handlung im Sinne des Gesetzes über Ordnungswidrigkeiten vom 24. Mai 1968 in der Fassung vom 19. Februar 1987 (BGBl. I S. 602). Das gleiche gilt für den Betrieb ohne Erfüllung der Bedingung des §3 Die Ordnungswidrigkeit kann mit einer Geldbuße geahndet werden. Mikrowellen-herde, auf die sich eine Ordnungswidrigkeit bezieht, können eingezogen werden.

§7

Die Bestimmungen des §2 finden keine Anwendung auf Mikrowellenherde, die den Bestimmungen der Allgemeingenehmigung gemäß AmtsblVfg Nr. 745/1988 entsprechen, die bis zum Inkrafttreten dieser Allgemeingenehmigung in Betrieb genommen worden sind und darüber hinaus noch bis zum 30. Juni 1992 in Betrieb genommen werden, solange sie keine Funkdienste stören.

§8

Diese Allgemeingenehmigung gilt vom 11. Dezember 1991 an und ersetzt die im Amtsblatt des Bundesministers für das Post- und Fernmeldewesen am 25. August 1988 unter AmtsblVfg Nr 745/1988, S. 1599, veröffentlichte Allgemeingenehmigung.

Hinweise: Die mit Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 veröffentlichte Allgemeingenehmigung für Geräte der Grenzwertklasse B gilt weiter.

Mikrowellenherde, die den Anforderungen der Allgemeingenehmigung nach Anlage 1 zur AmtsblVfg 243/1991 entsprechen, sind entweder mit dem Funkschutzzeichen des Verbandes Deutscher Elektrotechniker oder mit einer Bescheinigung des Herstellers oder Importeurs zu versehen.

Die BZT-Zulassungsnummer erteilt das
**Bundesamt für Zulassungsnummer in der
Telekommunikation,
Postfach 30 50, W-6600 Saarbrücken**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Zur Vermeidung von Feuer

1. Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
2. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einen Einbauschrank vorgesehen.
3. Die Steckdose muß ständig zugänglich sein, so daß der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
4. Die Netzspannung muß 220-230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.
5. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
6. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes.
7. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.
8. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.
9. NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.
10. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe die entsprechenden Hinweise im mitgelieferten Kochbuch.
11. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
12. Den Spritzschutz, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
13. Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder der Lüftungsöffnungen lagern.
14. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
15. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
16. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

17. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
18. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
19. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen, um sicherzustellen, daß das Gerät wie gewünscht arbeitet.
20. Diese Bedienungsanleitung und das Kochbuch zusammen verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

1. Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:
 - (1) Die Tür (darf nicht verzogen sein)
 - (2) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen (dürfen nicht gebrochen und lose sein)
 - (3) Die Türdichtungen und die Dichtungsoberflächen (dürfen nicht beschädigt sein)
 - (4) Die Garraumwände des Gerätes (dürfen keine Beschädigung an der Oberfläche aufweisen)
 - (5) Das Netzkabel und der Netzstecker (dürfen nicht beschädigt sein)
2. Niemals versuchen, das Gerät selbst einzustellen oder zu reparieren. Das Gerät muß vom SHARP-Kundendienst eingestellt bzw. repariert werden.
3. Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherungsverriegelung betreiben.
4. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.
5. Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und den Dichtungsoberflächen. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "Reinigung und Pflege" auf Seite D-14.
6. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

1. Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
2. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern.
3. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
4. Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.
5. Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten.
6. Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden, wozu spezielles Werkzeug erforderlich ist. Bitte das Auswechseln durch einen von SHARP autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

1. Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
2. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können. Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herauspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.
Um plötzlichen Siedeverzug und Verbrennungen zu vermeiden:
 - 1) Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
 - 2) Es wird empfohlen, während des Erhitzens, einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
 - 3) Nach dem Erhitzen, die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen, um verspäteten Siedeverzug zu verhindern.
3. Keine Eier in der Schale kochen, da sie explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im

Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

4. Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
3. Beim Öffnen des Gerätes immer von der Tür zurückgehen, um Verbrennungen durch entweichenden Dampf und Hitze zu vermeiden.
4. Lebensmittel mit Füllungen nach dem Garen immer aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann. So vermeiden Sie Verbrennungen.
5. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

1. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen bedienen.
2. Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
3. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

VORSICHT

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

1. Niemals das Gerät mit leerem Garraum betreiben. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
2. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muß eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.
3. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.
4. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden.
5. Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:
(a) Vor dem Reinigen den Drehteller abkühlen lassen.

(b) Keine Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.

(c) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(d) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

6. Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE

1. Bei Fragen zum Anschluß des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.
2. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.
3. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

AUFSTELLANWEISUNGEN

- 1) Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes, den Schutzfilm und die Aufkleber von der Gerätetür entfernen.
- 2) Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist.
- 3) Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden

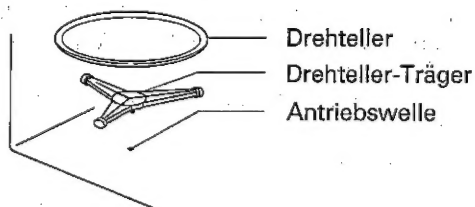
Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.

- 4) Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

ZUBEHÖR

Überprüfen, daß die folgenden Zubehöerteile vorhanden sind:

- Drehteller
- Drehteller-Träger
- Kochbuch
- Bedienungsanleitung
- Menüaufkleber



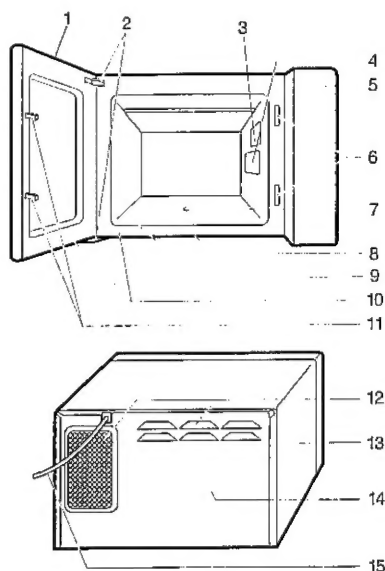
1. Den Drehteller-Träger in die abgedichtete antriebswelle auf dem Garraumboden legen.
2. Dann den Drehteller darauf legen.

HINWEISE:

- * Bei der Bestellung von Zubehörteilen müssen Sie dem Händler bzw. dem SHARP-Kundendienst immer folgendes angeben: Teilebezeichnung und Modellnamen.
- * Die Teilenummer steht jeweils in der Klammer hinter der Teilebezeichnung. Den Modellnamen des Mikrowellengerätes finden Sie auf dem Titelblatt dieser Anleitung.

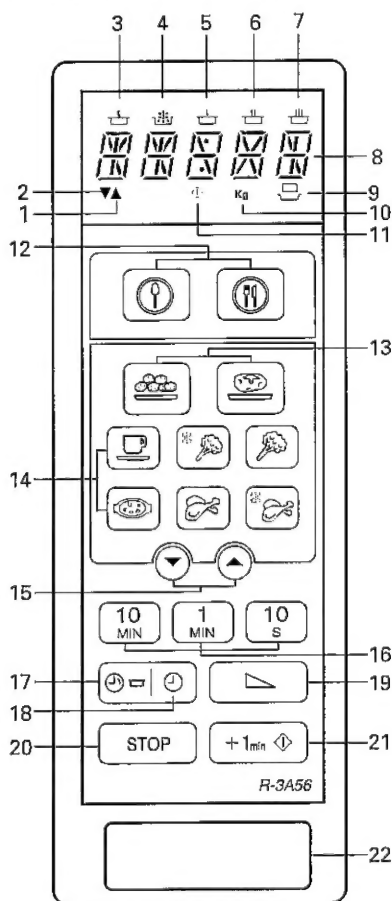
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE

GERÄT



1. Tür
2. Türscharniere
3. Garraumlampe
4. Spritzschutz für den Hohlleiter
5. Bedienfeld
6. Öffnungen für Türsicherheitsverriegelung
7. Antriebswelle
8. Lüftungsöffnungen
9. Garraum
10. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
11. Türsicherheitsverriegelung
12. Lüftungsöffnungen
13. Außenseite
14. Rückseite
15. Netzanschlußkabel

ELEKTRONISCHES BEDIENFELD



ANZEIGE UND SYMBOLE

Vergewissern Sie sich nach dem Einschalten anhand der Symbole, daß das Gerät wie vorgesehen arbeitet.

1. Symbol für Länger
2. Symbol für Kürzer
3. LOW
4. MEDIUM LOW
5. MEDIUM
6. MEDIUM HIGH
7. HIGH
8. Display
9. Portionsanzeige
10. Symbol für Gewicht
11. Symbol für Garen

Symbol für Leistungsstufen

Diese Anzeige zeigt, daß gegart wird.

BEDIENUNGSTASTEN

12. SNACK-Tasten
13. KARTOFFEL-Tasten
14. PORTIONS-AUTOMATIK-Tasten
15. KÜRZER (▼)/LÄNGER (▲)-Tasten
16. ZEITEINGABE-Tasten
17. ZEITSCHALTUHR/PAUSE-Taste
18. UHRZEIT-Taste
19. LEISTUNGSSTUFEN-Taste
20. STOP-Taste
21. PLUS/START-Taste
22. Türöffner

VOR INBETRIEBNAHME

1) Das Gerät an eine Steckdose anschließen.

*Die Anzeige beginnt zu blinken **00:00**.

2) Die STOP-Taste drücken (**STOP**).

* **:** wird angezeigt.

3) Die Uhr gemäß der nachstehenden Anleitung einstellen.

Einstellen der Uhr ⌚

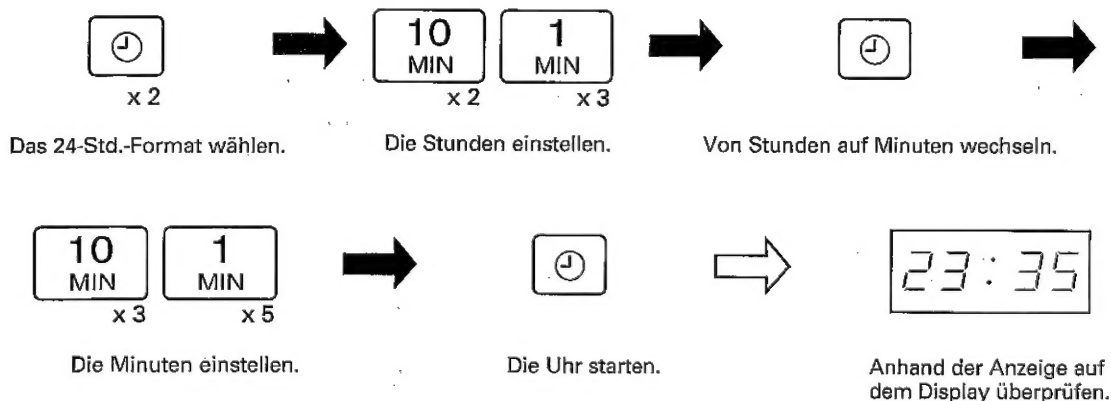
Die Uhr ist für zwei Anzeigearten geeignet: 12-Std.- und 24-Std.-Format

1.  x 1: Zum Einstellen auf das 12-Std.-Format die UHRZEIT-Taste einmal drücken.
2.  x 2: Zum Einstellen auf das 24-Std.-Format die UHRZEIT-Taste zweimal drücken.


Beispiel: 5 Uhr nachmittags

Uhr	Display
12-Std.-Format (12H):	5:00
24-Std.-Format (24H):	17:00

Beispiel: Einstellen der Uhr auf 23 Uhr 35 Min.



HINWEIS:

1. Bei FEHLEINGABE die STOP-Taste drücken (**STOP**).
2. Wenn Sie die Tageszeit wissen möchten während sich das Gerät im Garbetrieb oder im Zeitschaltuhr-Betrieb befindet, drücken Sie einfach die UHRZEIT-Taste (). Solange die Taste gedrückt ist, wird die Tageszeit angezeigt.
3. Falls die Stromzufuhr des Mikrowellengerätes unterbrochen wird, zeigt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Stromzufuhr **00:00** an. Falls dies während des Garens auftritt, wird das Programm gelöscht. Die Tageszeit wird ebenfalls gelöscht. Die Uhr muß erneut auf die korrekte Tageszeit eingestellt werden.
4. Zum erneuten Einstellen der Tageszeit die obigen Schritte wiederholen.

Verwendung der STOP-Taste

STOP

Verwendung der STOP Taste (**STOP**):

1. Löschen eines Eingabefehlers während des Programmierens.
2. Löschen der Zeitschaltuhr.
3. Unterbrechen des Gerätes während des Betriebs.
4. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die STOP-Taste (**STOP**) zweimal drücken.

MANUELLER BETRIEB

Beim manuellen Betrieb kann das Gerät bis zu 99 Minuten und 90 Sekunden programmiert werden. Das Gerät zeigt nach Beendigung des Betriebs die Tageszeit auf dem Display an. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird auf dem Display angezeigt.

MIKROWELLENBETRIEB

Das Gerät ist mit fünf verschiedenen Leistungsstufen und PAUSE (0%) ausgestattet.

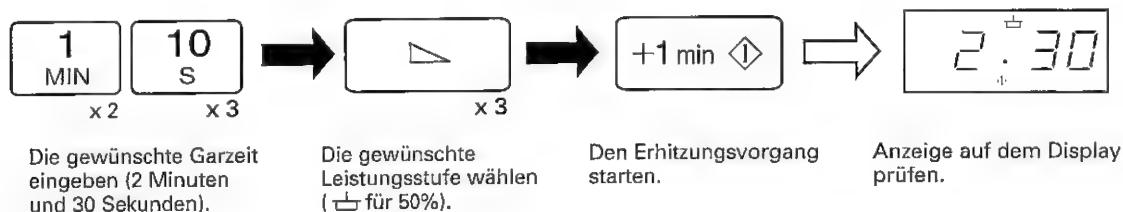
EINSTELLUNG	MIKROWELLENLEISTUNG	WATT
HIGH	100%	900
MEDIUM HIGH	70%	630
MEDIUM	50%	450
MEDIUM LOW	30%	270
LOW	10%	90
HOLD	0%	0

HINWEIS:

Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die LEISTUNGSSTUFEN-Taste so lange drücken, bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird.

Falls die Taste nicht gedrückt wird, ist automatisch die volle Leistung (100%) eingestellt.

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Minuten und 30 Sekunden mit 50% Leistung ().



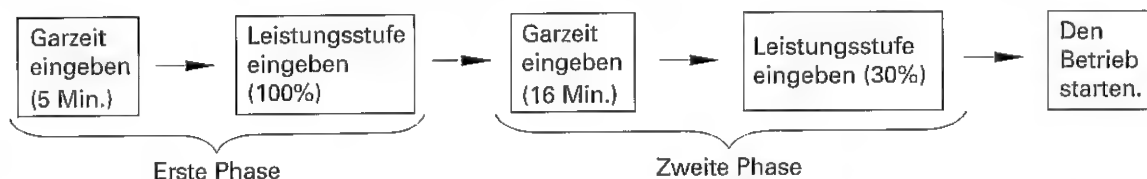
HINWEIS:

Beim Öffnen der Tür während des Garens stoppt automatisch die auf der Anzeige dargestellte Zeit. Nach dem Schließen der Tür und dem Drücken der PLUS/START-Taste () beginnt die Anzeige wieder zurückzuzählen.

GAREN MIT VERSCHIEDENEN FOLGEN

Bei manuellem Betrieb kann durch Voreinstellen der Garzeiten und Leistungsstufen eine maximal drei Phasen umfassende Garfolge vorprogrammiert werden.

Beispiel: Garen von Reis für 5 Minuten mit 100% Leistung () und dann für 16 Minuten mit 30% Leistung ().



HINWEISE:

1. Die PAUSE-Funktion () kann nicht für die erste Phase programmiert werden.
2. Falls für die letzte Phase die volle Leistung (100%) gewünscht wird, braucht die Leistungsstufen-Taste () nicht gedrückt zu werden.

AUTOMATIKPROGRAMME

Bei Benutzung eines Automatikprogramms erfolgt die Einstellung der Leistungsstufe und Garzeit automatisch. Die Automatikprogramme sind über zwei SNACK-, zwei KARTOFFEL- und 6 PORTIONSAUTOMATIK-Tasten verfügbar.

Was Sie über die Benutzung der Automatikprogramme wissen sollten:

1. Gewichtseingabe

- Das Gewicht bzw. die Menge des Garguts wird durch entsprechend häufiges Drücken der Taste für das gewünschte Programm eingegeben. Näheres hierzu finden Sie in den nachstehenden Tabellen.
- Nur das Gewicht des Lebensmittels eingeben. Das Gewicht der verwendeten Behälter ist vorher abzuziehen.
- Die Automatikprogramme nicht verwenden, wenn das Gewicht bzw. die Menge des Lebensmittels die angegebene Einheit pro Tastendruck über- oder unterschreitet. In solchen Fällen auf manuellen Betrieb übergehen.

2. Garzeit

Die programmierten Garzeiten sind Mittelwerte. Falls Sie die Lebensmittel stärker oder schwächer garen möchten als vom Programm vorgesehen, kann die Garzeit mit der Taste für LÄNGER (▲) bzw. KÜRZER (▼) entsprechend abgeändert werden (siehe Seite D-12).

3. Zum Schutz vor Mißbrauch durch Kinder arbeiten die Tasten für Automatikprogramme nur innerhalb 1 Minute nach der letzten Bedienung.

4. Die Anleitungen in den Tabellen beachten, um einwandfreie Resultate zu erhalten.

5. Die Endtemperatur richtet sich auch nach der Ausgangstemperatur des Garguts. Nach der Zubereitung prüfen, ob das Lebensmittel ausreichend gegart ist. Falls erforderlich, eine längere Garzeit oder höhere Leistungsstufe einstellen.

6. Meldung im Display

Wenn eine der nachstehenden Meldungen erscheint, bitte folgendermaßen vorgehen:

Meldung	Signalton	Vorgehen
TURN OVER	Piepton "bip" "bip" "bip" "bip"	Gerätetür öffnen, Gargut wenden und die Tür wieder schließen.
STIR	Piepton "bip" "bip" "bip" "bip"	Gerätetür öffnen, Gargut umrühren und die Tür wieder schließen.
STIR STAND	Piepton "bip"	Umrühren und das Gargut der Gartabelle entsprechend stehen lassen.
STAND	Piepton "bip"	Das Gargut der Gartabelle entsprechend stehen lassen.
STAND COVER	Piepton "bip"	Das Gargut der Gartabelle entsprechend stehen lassen.
PRESS START		Die PLUS/START-Taste (+1 min) drücken.

SNACK-TASTEN

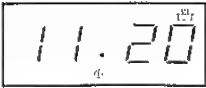


Die SNACK-Tasten ermöglichen schnelles und einfaches Zubereiten von Suppen, Eintöpfen und Tiefkühl-Fertiggerichten.

Beispiel: Garen eines Tiefkühl-Fertiggerichts (600 g)



x 4



Die gewünschte SNACK-Taste drücken und die Menge eingeben. Im Display erscheint "0.6".

Der Betrieb startet nach 2 Sek. Die Anzeige im Display überprüfen.

SNACK-TABELLE

	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs- temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
	Suppen Eintöpfe 1 - 4 Suppentassen 200 ml/Tasse (Suppentassen + Mikrowellenfolie oder Deckel)	200 ml	20°C Raumtemperatur	<ul style="list-style-type: none">Die Tassen am Rand des Drehtellers plazieren.Mit Mikrowellenfolie oder Deckel abdecken.Nach dem Erhitzen umrühren und für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	
HINWEIS: Bei einer Ausgangstemperatur von 5°C ±2°C (Kühlschranktemperatur) vor der SNACK-Taste die LÄNGER-Taste (▲) drücken.					
	Tiefkühl- Fertiggerichte 0,3 - 0,8 kg Gesamtgewicht* (Schüssel mit Deckel oder Mikrowellenfolie)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none">Das Gericht bitte in einen mikrowellengeeigneten Behälter umfüllen.Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben.Mit Deckel oder Mikrowellenfolie abdecken.Falls vom Hersteller gewünscht, ohne Deckel erhitzen.Wenn der Signalton ertönt, umrühren und ggf. wieder abdecken.Nach dem Garen umrühren und etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.	Umrührbare Speisen, z.B. Tortellini, Tagliatelle, China-Gerichte

* Falls der Hersteller das Hinzugeben von Flüssigkeit empfiehlt, ist bei Benutzung der SNACK-Programme das Gewicht einschließlich der zusätzlichen Flüssigkeit einzugeben.

KARTOFFEL-TASTEN



Die Kartoffel-Tasten ermöglichen schnelles und einfaches Zubereiten von Salzkartoffeln, Pellkartoffeln und gebackenen Kartoffeln.

Beispiel: Garen von 200 g Salzkartoffeln



x 2



Mit der Taste für das gewünschte Kartoffel-Menü das Gewicht eingeben.

Im Display erscheint **0.2**.



Der Betrieb startet nach 2 Sek. Die Anzeige im Display überprüfen.

KARTOFFEL-MENÜ-TABELLE

Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs- temperatur	Verfahren
 Salzkartoffeln Pellkartoffeln 100 - 800 g (Schüssel mit Deckel)	100 g	20°C	Salzkartoffeln <ul style="list-style-type: none"> Die Kartoffeln schälen und falls erforderlich in ungefähr gleichgroße Stücke schneiden. Die Kartoffeln in die Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g) und etwas Salz zugeben. Mit dem Deckel abdecken. Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. Pellkartoffeln <ul style="list-style-type: none"> Ungefähr gleichgroße Kartoffeln auswählen und waschen. Die Kartoffeln in die Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL pro 100 g) sowie etwas Salz zugeben. Mit dem Deckel abdecken. Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.
 Folienkartoffeln 200 - 1400 g Kartoffeln mit ca. 200 - 300 g/Stck. (Porzellanteller + Mikrowellenfolie)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Die Kartoffeln mit einer Gabel anstechen, damit Dampf entweichen kann. Die Kartoffeln in hitzebeständige Mikrowellenfolie wickeln, auf einen Teller (aus Porzellan) legen und an den Rand des Drehtellers stellen. Wenn der Signalton ertönt, die Kartoffeln wenden. Die Kartoffeln nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen.

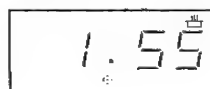
PORTIONS-AUTOMATIK



Bei der Portions-Automatik wird automatisch die richtige Leistungsstufe und Garzeit eingestellt.
Beispiel: Erhitzen von Getränken (2 Tassen, etwa 150 ml pro Tasse) (20°C).



x 2






Das Portions-Automatikprogramm (Menü) wählen und die Anzahl der Tassen oder Portionen eingeben. In der Anzeige erscheint 1.

Der Betrieb startet nach 2 Sek. Die Anzeige im Display überprüfen.

TABELLE FÜR PORTIONS-AUTOMATIK

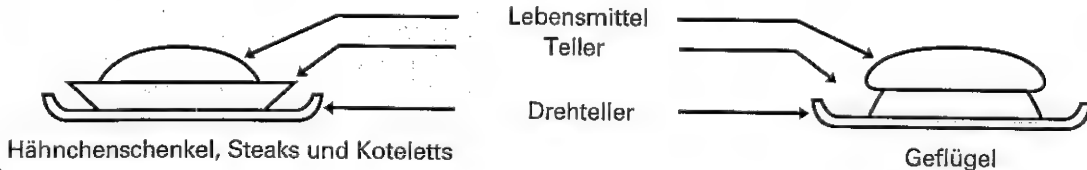
	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs- temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
	Getränke 1 - 5 Tassen 150 ml/Tasse (Tassen)	150 ml	20°C Raumtemperatur	<ul style="list-style-type: none"> Die Tassen am Rand des Drehtellers plazieren. Nach dem Erhitzen umrühren und etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. <p>HINWEIS: Bei einer Ausgangstemperatur von 5°C ±2°C (Kühlschranktemperatur) vor der Portionsautomatik-Taste die LÄNGER-Taste (▲) drücken.</p>	Kaffee
	Gemüse, TK 0,1 - 0,6 kg (Schüssel mit Deckel)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Etwa 1 - 3 EL Wasser zugeben. (Bei Champignons ist keine zusätzliche Wasserzugabe erforderlich.) Mit dem Deckel abdecken. Wenn der Signalton ertönt, umrühren und wieder abdecken. Nach dem Garen für etwa 1 - 2 Min. stehen lassen. <p>HINWEIS: Bei kompakt gefrorenem Gemüse vor der Portionsautomatik-Taste die LÄNGER-Taste (▲) drücken.</p>	
	Frisches Gemüse 0,1 - 0,6 kg (Schüssel mit Deckel)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Die benötigte Menge Wasser (etwa 1 EL pro 100 g) und Salz zugeben. Das Gemüse kleinschneiden, z.B. in Streifen, Würfel oder Scheiben. Mit dem Deckel abdecken. Wenn der Signalton ertönt, umrühren und erneut abdecken. Nach dem Garen für etwa 2 Min. stehen lassen. <p>HINWEIS: * Bei diesem Gemüse empfiehlt es sich, die LÄNGER-Taste (▲) zu drücken. ** Bei diesem Gemüse empfiehlt es sich, die KÜRZER-Taste (▼) zu drücken.</p>	Blumenkohl Broccoli Fenchel Lauch (Porree) Paprika Grüne Bohnen* Karotten* Kohlrabi* Rosenkohl Zucchini Spinat**

	Speisen/Menge (Geschirr)	Einheit pro Tastendruck	Ungefähre Ausgangs- temperatur	Verfahren	Empfohlene Menüs
	Aufläufe 0,5 - 1,5 kg (Flache ovale Auflaufform)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Den Auflauf entsprechend dem beiliegenden SHARP-Kochbuch vorbereiten. Nach dem Garen abdecken und für etwa 5 - 10 Min. stehen lassen. 	Spinatauflauf
	Hähnchenschenkel 0,2 - 0,6 kg (Quicheform)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten vermischen und die Hähnchenschenkel damit bestreichen. Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. Die Hähnchenschenkel mit den dünnen Enden zur Mitte in die Quicheform legen. Mit Mikrowellenfolie abdecken. Wenn der Signalton ertönt, das Gargut wenden. Nach dem Garen für etwa 3 Min. stehen lassen. 	Hähnchenschenkel
Zutaten für 0,6 kg Hähnchenschenkel (ca. 3 - 4 Stck.) 1 EL Öl 1/2 TL Salz 1/2 - 1 TL Paprika, edelsüß etwas Rosmarin					
	Auftau-Automatik Geflügel 0,9 - 1,5 kg	(siehe HINWEIS unten) 100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Einen Teller mit der Unterseite nach oben auf den Drehteller legen und das Geflügel auf den Tellerboden legen. Wenn der Signalton ertönt, das Geflügel wenden. Beim nächsten Signalton nochmals wenden. Nach dem Auftauen etwa 30 - 90 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Geflügel vollständig aufgetaut ist. 	
	Hähnchenschenkel 0,2 - 1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Die Hähnchenschenkel auf einen Teller legen. Wenn der Signalton ertönt, wenden und umordnen. Beim nächsten Signalton nochmals wenden. Nach dem Auftauen etwa 10 - 30 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis die Hähnchenschenkel vollständig aufgetaut sind. 	
	Steaks Koteletts 0,2 - 0,8 kg (ca. 1,5 - 2 cm dick)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Die Stücke mit den dünneren Teilen zur Mitte gerichtet nebeneinander (nicht übereinander) auf einen Teller legen. Wenn die Stücke zusammenhaften, diese so bald wie möglich voneinander trennen. Wenn der Signalton ertönt, wenden und umordnen. Beim nächsten Signalton nochmals wenden. Nach dem Auftauen etwa 10 - 30 Min. mit Alu-Folie abgedeckt stehen lassen, bis das Fleisch vollständig aufgetaut ist. 	

HINWEIS:

Auftau-Automatik

- Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Bereits aufgetaute Teile beim Wenden mit schmalen flachen Stückchen Alu-Folie abdecken.
- Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen verarbeitet werden.
- Das aufzutauende Lebensmittel wie gezeigt in den Garraum stellen:



ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

LÄNGER (▲) / KÜRZER (▼) - Tasten

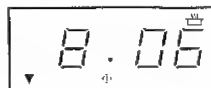
Die LÄNGER-Taste (▲) und die KÜRZER-Taste (▼) können zum Verlängern bzw. Verkürzen der Garzeit bei Automatikbetrieb sowie der eingestellten Zeit bei allen Funktionen verwendet werden.

1. Ändern der Gesamtgarzeit bei den AUTOMATIKPROGRAMMEN

Beispiel: Sie möchten 0,5 kg Pellkartoffeln mit der KARTOFFEL-Taste garen und mit der KÜRZER-Taste (▼) die Garzeit verkürzen.



x 5



Die Garzeit ändern
(kürzeres Garen)

Mit der entsprechenden
Kartoffel-Taste die Menge
eingeben. Das Display zeigt
0,5 kg an.

Anzeige im Display prüfen

HINWEIS:

- Zum Löschen der LÄNGER- oder KÜRZER-Einstellung die gleiche Taste noch einmal drücken.
- Zum Ändern der LÄNGER- auf KÜRZER-Einstellung einfach die KÜRZER (▼)-Taste drücken.
- Zum Ändern der KÜRZER- auf LÄNGER-Einstellung einfach die LÄNGER (▲)-Taste drücken.

2. Ändern der Garzeit während des Garens

Jedes Drücken der LÄNGER-Taste (▲) oder KÜRZER-Taste (▼) während des Betriebs verlängert bzw. verkürzt die Garzeit um jeweils 1 Minute.

HINWEIS:


Die Garzeit kann so lange verlängert werden, bis auf dem Display 99 Minuten angezeigt wird.

PLUS/START-Taste




Die PLUS/START-Taste () bietet folgende Möglichkeiten:

1. Direktstart

Durch Drücken der PLUS/START-Taste () kann der Garvorgang direkt gestartet werden (jeweils eine Minute mit 100% Leistung).

HINWEIS:

Zum Schutz vor Mißbrauch durch Kinder arbeitet die PLUS/START-Taste () nur innerhalb einer Minute nach der letzten Bedienung.

2. Verlängerung der Garzeit

Jedes Drücken der Taste () bei laufendem Garvorgang verlängert die Garzeit um jeweils 1 Minute.

ZEITSCHALTUHR/PAUSE

1. ZEITSCHALTUHR

Die Zeitschaltuhr kann auch als Zeitnehmer für andere Zwecke verwendet werden.



Beispiel: Zeitnahme für ein 3-Minuten-Ferngespräch.

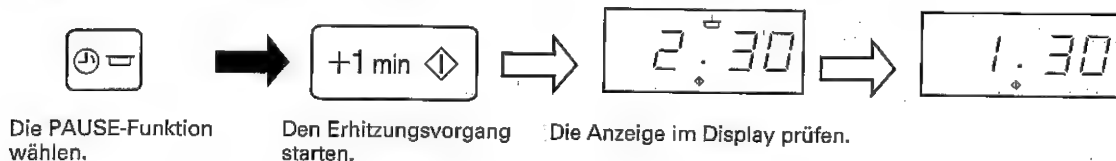
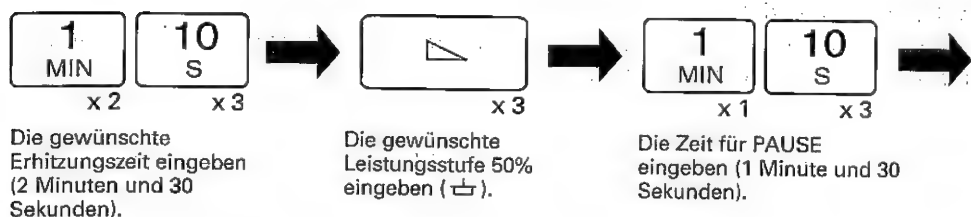


HINWEIS: Es kann jede beliebige Zeit bis max. 99 Minuten 90 Sekunden eingestellt werden.



2. PAUSE

Neben den fünf Leistungsstufen gibt es eine PAUSE-Funktion, mit der nach Beendigung der Garzeit oder während des Garens eine Standzeit eingegeben werden kann. Während der Pause wird keine Mikrowellenenergie abgegeben (0%).

Beispiel: Sie möchten Lebensmittel für 2 Minuten 30 Sekunden bei 50% Leistung  erhitzen (= 1. Phase). Danach möchten Sie eine Standzeit von 1 Minute und 30 Sekunden bei Pause  eingeben (= 2. Phase).



HINWEIS:

1. Die PAUSE-Funktion () kann nicht für die erste Phase eingegeben oder alleine programmiert werden. Wenn die PAUSE-Funktion () als erste Phase eingegeben oder alleine programmiert wird, beginnt das Gerät mit dem Zurückzählen der Zeit wie bei der Zeitschaltuhr.
2. Die PAUSE kann 99 Minuten und 90 Sekunden lang sein.
3. Bei ZEITSCHALTUHR/PAUSE-Betrieb wird die Leistungsstufe nicht angezeigt.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!

KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

Außen

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Innen

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten

Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

2. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung


Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür?

JA _____ NEIN _____

3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen.

Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe  (100%) programmieren und den Betrieb starten.

Leuchtet die Lampe?

JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller?

JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

JA _____ NEIN _____

Arbeitet die Lüftung?

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute?

JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang warm?

JA _____ NEIN _____

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.
2. Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 10 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 10 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.
10. N'utilisez que des réipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des réipients en matière plastique à jeter, des réipients en papier ou tout autre réipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (1) La porte n'est pas voilée.
 - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Evitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page F-14.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail. Si la lampe du four doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures. Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
 - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés,

percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte que manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

ATTENTION

- Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
 - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
 - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

(c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

6. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

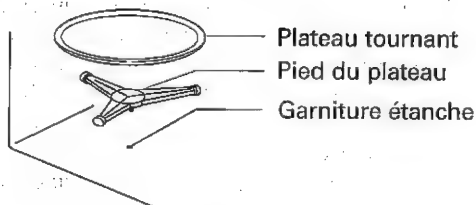
plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- Étiquette du menu



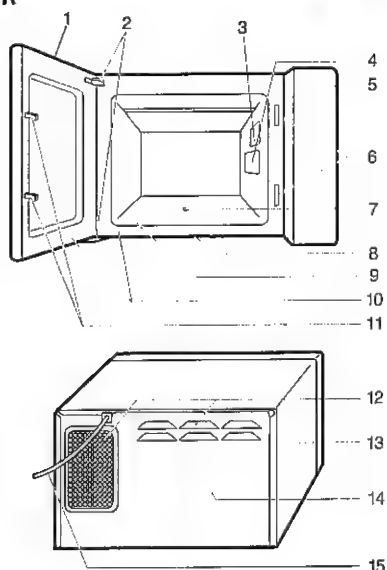
1. Posez le pied du plateau sur la garniture étanche de la sole de la cavité.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

REMARQUES:

- * Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces deux types d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- * Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

LES ORGANES

FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Eclairage du four
4. Cadre du répartiteur d'ondes
5. Tableau de commande
6. Ouvertures des verrous de la porte
7. Accouplement
8. Ouvertures de ventilation
9. Cavité du four
10. Joint de porte et surface de contact du joint
11. Loquets de sécurité
12. Ouvertures de ventilation
13. Partie extérieure
14. Partie arrière
15. Cordon d'alimentation

TABLEAU DE COMMANDE

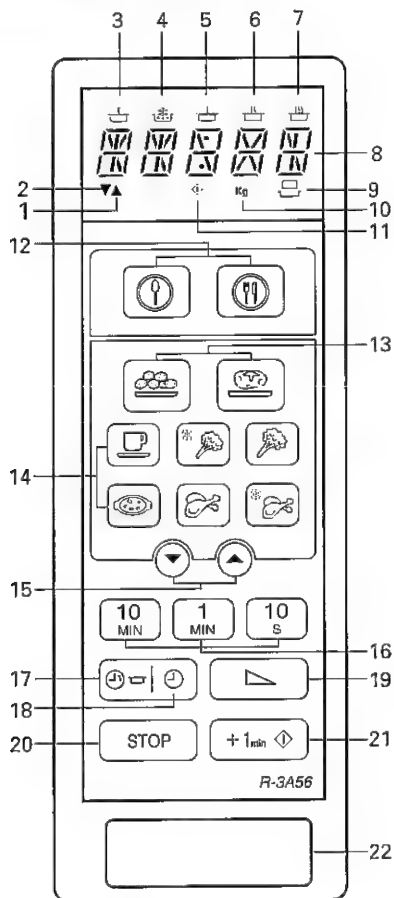


TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
 2. Témoin MOINS
 3. FAIBLE
 4. MOYEN-FAIBLE
 5. MOYEN
 6. MOYEN-FORT
 7. FORT
 8. Affichage numérique
 9. Témoin de portion
 10. Témoin de POIDS
 11. Cuisson en cours
- Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments.

TOUCHES DE FONCTIONNEMENT

12. Touches SNACK
13. Touche POMME DE TERRE
14. Touches ACTION INSTANTANÉE
15. Touches MOINS (▼)/PLUS (▲)
16. Touches de réglage des TEMPS
17. Touche MINUTERIE/PAUSE
18. Touche DÉPART DIFFÉRÉ
19. Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
20. Touche ARRÊT
21. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
22. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

* L'affichage indique **00:00** en chiffres clignotants.


2) Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**).


* L'affichage indique **:**.

3) Réglez l'horloge comme suit.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

1.  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.

2.  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.

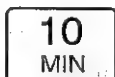
Exemple: 5 heures de l'après-midi

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

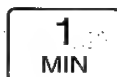
Exemple: Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.



x 2



x 2



x 3



Choisissez l'affichage sur 24 heures.

Indiquez les heures.

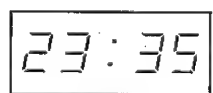
Passez des heures aux minutes.



x 3



x 5




Indiquez les minutes.

Démarrez l'horloge.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

- Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
- Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (). L'heure actuelle reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
- Si le four a été débranché, l'affichage indique **00:00** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
- Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, procédez de nouveau comme il est dit ci-dessus.

UTILISATION DE LA TOUCHE ARRÊT **STOP**

La touche ARRÊT (**STOP**) sert à:

- Effacer une erreur en cours de programmation.
- Annuler le temps de cuisson programmé.
- Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
- Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée, apparaîtra sur l'affichage.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 allures de cuisson, avec possibilité de faire des PAUSES (puissance 0%).

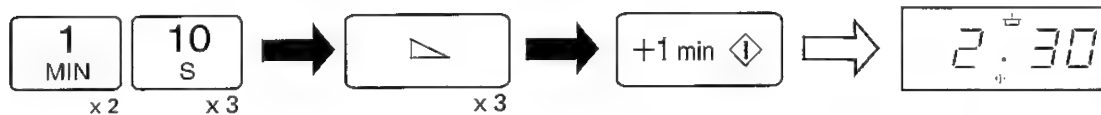
APPELLATION		RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
FORT	(HIGH)	100%	900
MOYEN-FORT	(MEDIUM HIGH)	70%	630
MOYEN	(MEDIUM)	50%	450
MOYEN-FAIBLE	(MEDIUM LOW)	30%	270
FAIBLE	(LOW)	10%	90
PAUSE	(HOLD)	0%	0

REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint.

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100% qui est automatiquement sélectionné.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes au niveau 50%.



Précisez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes).

Choisissez le niveau de puissance souhaité, soit 50%.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.

REMARQUES:

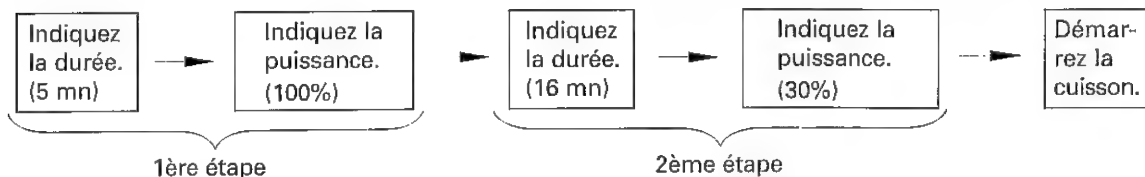
L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours.

Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.

SÉQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire du riz pendant 5 minutes avec le niveau 100% () puis pendant 16 minutes avec le niveau 30% ().



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau 100% au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE ().

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK, de deux programmes POMME DE TERRE et de six programmes ACTION INSTANTANÉE.

Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Indication du poids

- Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliments en appuyant sur une touche de fonctionnement automatique. Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Si le poids ou la quantité des aliments diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.

2. Temps de cuisson

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps, utilisez la touche MOINS (▼) ou la touche PLUS (▲) respectivement. (Pour de plus amples détails, reportez-vous à la page F-12.)

3. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.

4. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.

5. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire, ou modifier le niveau de puissance.

6. Message d'affichage

Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART (+1 min ↻).

Touches SNACK



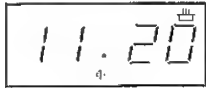
Les touches SNACK conviennent parfaitement pour cuire rapidement et simplement soupes, ragoûts et plats préparés surgelés.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé de 600 g.



x 4

Choisissez le programme SNACK et précisez la quantité.
0,6 kg s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service.
Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU SNACK

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Soupes Ragoûts 1 - 4 tasses 200 ml/tasse (Tasse + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none">• Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre.• Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.• Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. <p>Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ±2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche SNACK.</p>	
	Plats préparés surgelés Poids total 0,3 - 0,8 kg* (Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none">• Transférez le plat dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes.• Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant.• Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle.• Cuisez à découvert si le fabricant le suggère.• Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau.• Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.	Choisissez des mets pouvant être remués, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois

* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche SNACK.

Touches POMME DE TERRE



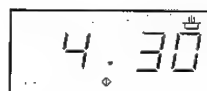
Les touches POMME DE TERRE permettent de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre comme au four.

Exemple: Supposons que vous vouliez bouillir 200 g de pomme de terre.





x 2

Choisissez le programme POMME DE TERRE et indiquez le poids.
0,2 kg s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service.
Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure
 <p>Pommes de terre bouillies</p> <p>Pommes de terre en robe des champs</p> <p>100 - 800 g (Bol + Couvercle)</p>	100 g	20°C	<p>Pommes de terre bouillies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes. <p>Pommes de terre en robe des champs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.
 <p>Pommes de terre au four</p> <p>200 - 1400 g</p> <p>1 pomme de terre: environ 200 à 300 g (Plat en porcelaine + Film plastique pour four à micro-ondes)</p>	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Piquez les pommes de terre avec une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper. • Enroulez les pommes de terre dans un film plastique pour micro-ondes, placez-les dans un plat en porcelaine et introduisez le plat dans le four en veillant qu'il ne soit pas au centre. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.

ACTION INSTANTANÉE

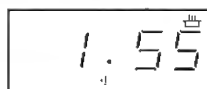


Les touches ACTION INSTANTANÉE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer deux tasses de boisson (20°C).



x 2






Choisissez le programme ACTION INSTANTANÉE et indiquez le nombre de tasses ou de portions. s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU ACTION INSTANTANÉE

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Boissons 1 - 5 tasses 150 ml/tasse (Tasse)	150 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> • Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Après réchauffage, remuez et laissez reposer 1 à 2 minutes. <p>Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ±2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>	Café
	Légumes congelés 0,1 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.) • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes. <p>Remarque: Si les légumes forment un bloc, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>	
	Légumes frais 0,1 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ. <p>Remarque: * Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche PLUS (▲) pour ces légumes. ** Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche MOINS (▼) pour ces légumes.</p>	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Haricots verts* Carottes* Céleris-raves* Choux de Bruxelles Courgettes Epinards**

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat à gratin peu profond, oval)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gratin comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP fourni. Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 5 à 10 minutes environ. 	Gratin d'épinards
	Cuisses de poulet 0,2 - 0,6 kg (Plat à quiche)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet. Piquez la peau des cuisses de poulet pour la percer. Placez les cuisses de poulet dans un plat à quiche, les extrémités minces tournées vers l'intérieur. Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 3 minutes environ. 	Cuisses de poulet
Ingrédients pour 0,6 kg de cuisses de poulet (3 ou 4 morceaux) 1 cuillère à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1/2 - 1 cuillère à café de paprika doux un peu de romarin					
	Décongélation simple Volaille 0,9 - 1,5 kg	(reportez-vous à la remarque ci-dessous) 100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Posez un plat retourné sur le plateau tournant et placez la volaille sur le plat. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la volaille. Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez la volaille. Après décongélation, laissez reposer la volaille dans un feuille de papier d'aluminium pendant 30 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	
	Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Posez les cuisses de poulet dans un plat. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les cuisses de poulet et changez-les de place. Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez les cuisses de poulet. Après décongélation, laissez reposer les cuisses de poulet dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	
	Steaks Côtelettes 0,2 - 0,8 kg (environ 1,5 - 2 cm d'épaisseur)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Posez les aliments sur un plat, parties minces tournées vers le centre, de manière qu'ils ne forment qu'une couche. S'ils sont collés, tentez de les séparer dès que possible. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments et changez-les de place. Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	

REMARQUES:

Décongélation simple

1. Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
2. Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium.
3. La volaille doit être traitée immédiatement après décongélation.
4. Placez les aliments dans le four, comme le montre l'illustration.



AUTRES FONCTIONS

Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)

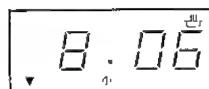
Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou diminuer ou augmenter facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps réglé programmé

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire 0,5 kg de pomme de terre en robe des champs en utilisant le programme POMME DE TERRE et diminuer légèrement le temps de cuisson prévu au moyen de la touche MOINS (▼).



x 5



Choisissez le résultat désiré (cuisson incomplète)

Choisissez le menu POMME DE TERRE et indiquez le poids. Cela fait, 0,5 kg s'affiche.

Vérifiez la l'afficheur.

REMARQUES:

1. Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS (▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
 2. Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
 3. Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.
2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement
- Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) et MOINS (▼).

REMARQUE:

Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 99 minutes.

Touche MINUTE PLUS/DEPART



La touche MINUTE PLUS/DEPART () permet de procéder aux opérations suivantes:

1. Départ immédiat de la cuisson

Vous pouvez commencer à cuire à la puissance maximale (100%), par périodes de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().

REMARQUE:

Pour éviter qu'un enfant ne fasse un usage abusif de la touche MINUTE PLUS/DEPART (), son utilisation n'est possible que dans la minute qui suit une autre opération.

2. Prolongation de la durée de cuisson

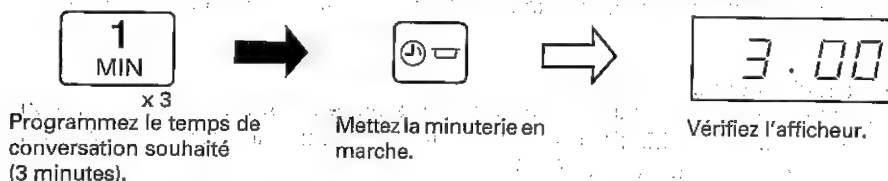
En appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART () pendant la cuisson, vous pouvez prolonger la durée de celle-ci par périodes de 1 minute.

MINUTERIE/PAUSE

1. MINUTERIE


Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.


Exemple: Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.

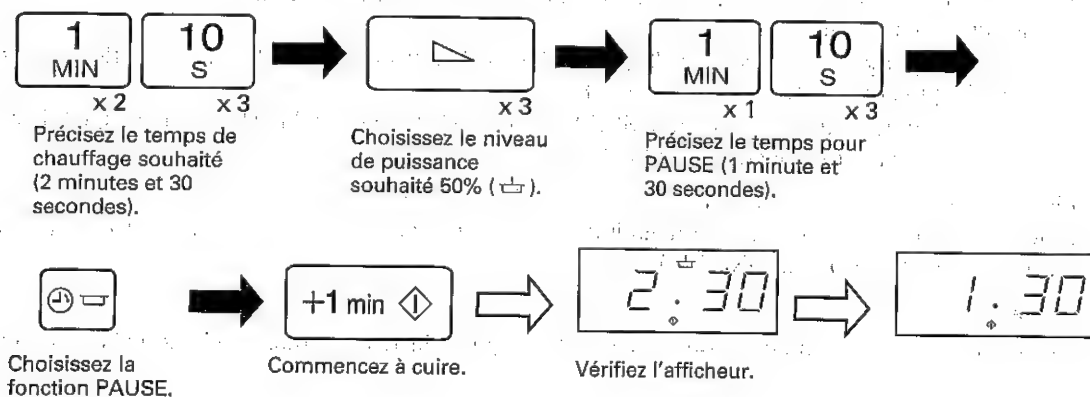


REMARQUE: Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.



2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE ().

Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de 50% pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle (PAUSE ) pendant une minute et 30 secondes.



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE () est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérantes les touches de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

- 1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple

nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:

1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée?

OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle?

OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il?

OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

La ventilation est-elle normale?

OUI _____ NON _____

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il?

OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus?

OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Deze oven is niet geschikt om in een muur of kast te worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 220 - 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

16. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (1) De deur (niet krom)
 - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
 - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
 - (4) De ovenruimte (geen deuken)
 - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-14 goed op.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

Voorkomen van een elektrische schok

1. De behuizing mag nooit worden geopend of verwijderd.
2. Zorg dat er geen vloeistoffen of andere voorwerpen in de openingen van de deurvergrendelingen of ventilatie-openingen komen. Schakel de oven onmiddellijk uit, trek de stekker uit het stopcontact en raadpleeg erkend SHARP onderhoudspersoneel indien er iets in deze openingen terecht is gekomen.
3. Dompel het netsnoer en de stekker niet in water of andere vloeistoffen onder.
4. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of buffet hangen.
5. Houd het netsnoer uit de buurt van warme oppervlakken.
6. Vervang niet zelf de ovenlamp en laat de lamp niet door ondeskundige, niet door SHARP erkende elektriciens uitvoeren.
Raadpleeg uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel indien de ovenlamp niet meer funktioneert.
7. Indien het netsnoer van dit toestel is beschadigd, dient het door een speciaal snoer te worden vervangen. Laat het vervangen van het snoer aan erkend SHARP onderhoudspersoneel over.

Voorkomen van een explosie en spatten van kokend voedsel

1. Gebruik nooit verzegelde containers of bakjes. Verwijder zegels en deksels alvorens gebruik. Verzegelde bakjes en dergelijke kunnen zelfs nadat de oven is uitgeschakeld namelijk ontploffen indien de druk in het bakje te hoog is opgelopen.
2. Let op bij het bereiden van vloeistoffen met de magnetron. Gebruik altijd flessen of containers met een wijde hals zodat bellen kunnen ontsnappen. Kook nooit in flessen met een dunne hals, zoals baby-zuigflessen, daar de vloeistof plotseling uit de fles zou kunnen spuiten met brandwonden mogelijk tot gevolg. Voorkom dat kokende vloeistof uit de fles spat:
 - 1) Roer de vloeistof alvorens het verwarmen/opwarmen door.
 - 2) Steek voor het opwarmen een glazen staaf of dergelijk voorwerp in de vloeistof.
 - 3) Laat de vloeistof na het koken even in de oven staan zodat wordt voorkomen dat de vloeistof later uit de fles spuit.
3. Kook eieren niet in de schaal. Eieren kunnen namelijk ontploffen indien deze in hun afgesloten schaal worden gekookt. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn

geslagen of op een andere manier zijn verwerkt, dient u ter voorkomen van het ontploffen van het ei het eigeel door te prikken. Pel eieren en snijd hardgekookte eieren in plakjes alvorens deze in de magnetronoven te verwarmen.

4. Prik ter voorkomen van het ontploffen van voedsel de schil of het vel van aardappelen, worstjes, fruit en dergelijke door alvorens deze te koken.

Voorkomen van brandwonden

1. Voorkom brandwonden en gebruik ovenhandschoenen of aanzetbare stelen voor pannen indien u het voedsel uit de oven haalt.
2. Voorkom brandwonden door hete stoom en houd open bakjes, popcornschalen, kookzakken en dergelijk uit de buurt van uw gezicht en handen.
3. Bij het openen van de deur ontsnapt er hitte en stoom. Doe daarom bij het openen van de ovendeur een stap achteruit.
4. Voorkom brandwonden en snij gevuld en gebakken voedsel door zodat stoom en hitte kan ontsnappen.
5. Voorkom brandwonden en test de temperatuur van het voedsel en roer even door alvorens het voedsel te serveren. Let vooral op alvorens het voedsel aan babies, kinderen of ouderen te geven. De temperatuur van de container komt niet overeen met de temperatuur van het voedsel of de vloeistof. Controleer altijd de temperatuur van het voedsel of de vloeistof.

Let op kleine kinderen

1. Kinderen dienen alleen de oven onder toezicht van een volwassene te gebruiken.
2. Let op dat kinderen niet aan de deur of oven gaan hangen. De oven is geen speelgoed.
3. Zorg dat uw kinderen ook van de veiligheidsmaatregelen op de hoogte zijn. Vertel wat wel en niet gebruikt kan worden en gevaarlijk is. Benadruk dat verpakking van bepaalde gerechten (bijvoorbeeld voor het knapperig maken van voedsel) zeer heet kan worden.

Overige waarschuwingen

1. Breng op geen enkele manier een verandering in de oven aan.
2. Verplaats de oven niet terwijl deze werkt.
3. Deze oven dient voor het bereiden van voedsel bij u thuis en dient derhalve alleen voor het koken van voedsel te worden gebruikt. Gebruik de oven niet voor commerciële doeleinden of in een laboratorium.

LET OP

- Voorkomen van problemen of beschadiging.

1. Schakel de oven niet aan wanneer deze leeg is. De oven wordt mogelijk beschadigd indien deze leeg in werking wordt gesteld.
2. Ter voorkomen van beschadiging van de draaitafel en steun door oververhitting dient u bij gebruik van bruiningsschalen of zelfverwarmende materialen altijd een hittebestendig isolatiemateriaal zoals een porseleinen bord, onder de schaal of het materiaal te plaatsen. Stel nooit een langere tijd in dan de voor het gerecht voorgeschreven kooktijd.
3. Gebruik geen metalen voorwerpen. Mikrogolven reflecteren hier namelijk op waardoor vonken worden opgewekt. Plaats geen blikjes in de oven.
4. Gebruik alleen de voor deze oven ontworpen draaitafel en draaisteun.
5. Voorkomen van barsten van de draaitafel:
(a) Laat de draaitafel afkoelen alvorens deze met water te reinigen.

(b) Plaats voedsel nooit direct op de draaitafel.

(c) Plaats heet voedsel of een hete schaal en dergelijke niet op een koude draaitafel.

(d) Plaats koud voedsel of een koude schaal en dergelijke niet op een warme draaitafel.

6. Plaats tijdens gebruik geen enkel voorwerp op de behuizing van de oven.

OPMERKING

1. Raadpleeg een erkend electricien indien u twijfels aangaande het aansluiten van de oven heeft.
2. Noch de fabrikant noch de handelaar zijn aansprakelijk voor schade aan de oven of persoonlijk letsel indien de oven niet op de voorgeschreven, juiste manier is aangesloten.
3. Kondens of vocht kan mogelijk op de ovenwanden of rond de deurafdichtingen en pasvlakken worden gevormd. Dit is normaal en duidt niet op een defect of het lekken van mikrogolven.

INSTALLATIE

- 1) Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de magnetron en verwijder al het beschermende plastic en alle stickers met reclames, enz. van de ovendeur.
- 2) Controleer de oven regelmatig op beschadiging.
- 3) Plaats de oven op een vlak en waterpas

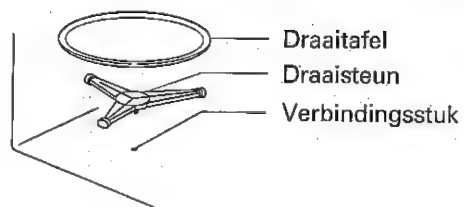
oppervlak dat sterk genoeg is om het gewicht te houden plus het gewicht van het zwaarste item dat eventueel wordt gekookt.

- 4) Steek de stekker van de oven in een standaard geaard stopcontact.

TOEBEHOREN

Kontroleer dat de volgende accessoires zijn geleverd:

- Draaitafel
- Draaisteun
- Kookboek
- Gebruiksaanwijzing
- Menusticker



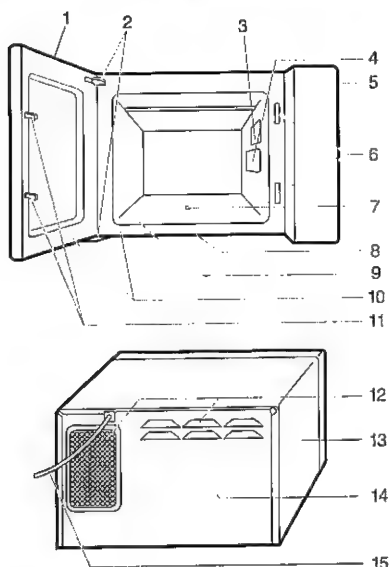
1. Plaats de draaisteun op de vloer van de ovenruimte.
2. Plaats vervolgens de draaitafel op het verbindingsstuk van de draaisteun.

OPMERKINGEN:

- * Stel uw handelaar of erkend SHARP onderhoudspersoneel bij het nabestellen van accessoires op de hoogte van: de naam van het onderdeel en de modelnaam.
- * Het onderdeelnummer is in haakjes gegeven na de naam van het onderdeel en de modelnaam is gedrukt op de voorkant van deze gebruiksaanwijzing.

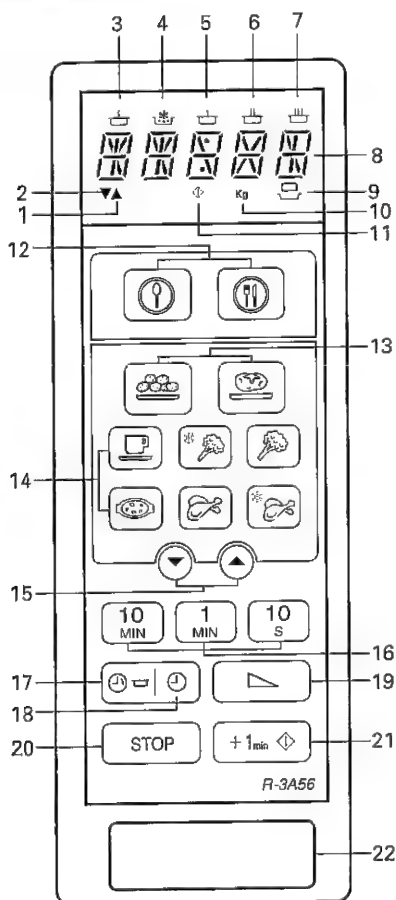
NAMEN VAN ONDERDELEN

OVEN



1. Deur
2. Scharnieren
3. Ovenlamp
4. Afdekplaatje (voor golfgeleider)
5. Bedieningspaneel
6. Openingen voor de veiligheidsdeurgrendels
7. Verbindingsstuk
8. Ventilatie-openingen
9. Ovenruimte
10. Deurafdichtingen en pasvlakken
11. Veiligheidsdeurgrendels
12. Ventilatie-openingen
13. Behuizing
14. Achterpanelen
15. Netsnoer

BEDIENINGSPANEEL



DISPLAY EN INDIKATORS

Kontroleer of de indicatoren van de ingestelde, gewenste ovenfunctie(s) zijn opgelicht nadat u de oven heeft gestart.

1. MEER-indikator
2. MINDER-indikator
3. LAAG
4. MIDDEL LAAG
5. MIDDEL
6. MIDDEL HOOG
7. HOOG
8. Digitale display
9. Portie-indikator
10. Gewicht-indikator
11. Koken-indikator

Vermogenniveau-indikator

Deze indicator geeft aan dat het koken aan de gang is.

BEDIENINGSTOETSEN

12. SNACK-toetsen
13. AARDAPPEL-toets
14. ONMIDDELLIJKE AKTIE-toets
15. Toetsen voor MINDER (▼)/MEER (▲)
16. Tijdtoetsen
17. KOOKWEKKER/PAUZE-toets
18. KLOKINSTEL-toets
19. VERMOGENNIVEAU-toets
20. STOP-toets
21. MINUUT-PLUS/START-toets
22. Deur open-toets

ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN

1) Steek de stekker in het stopcontact.

*Het ovendisplay toont knipperend **00:00**.

2) Druk op de STOP-toets (**STOP**).

***:** verschijnt.

3) Stel de klok als volgt in.

INSTELLEN VAN DE KLOK

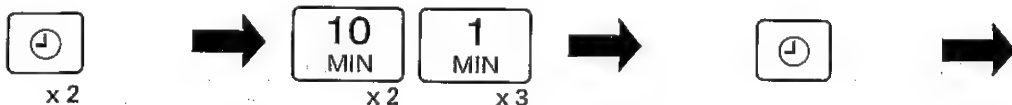
Er zijn twee verschillende functies voor het instellen van de klok: de 12-uursklok en 24-uursklok.

1.  x 1: Druk voor de 12-uursklok in stap 1 van de onderstaande procedure éénmaal op de KLOKINSTEEL-toets.
2.  x 2: Druk voor de 24-uursklok in stap 1 van de onderstaande procedure tweemaal op de KLOKINSTEEL-toets.

Voorbeeld: 5 uur 's middags

Klok	Display
12-uursklok (12H)	5:00
24-uursklok (24H)	17:00

Voorbeeld: 11 uur en 35 minuten 's avonds met de 24-uursklok instellen.



Kies de 24-uursklok

Stel het uur in.

Verandert van uren naar minuten.




Stel de minuten in.

Start de klok.

Kontroleer het display.

OPMERKING:

1. Druk op de STOP-toets (**STOP**) indien u een fout bij het instellen heeft gemaakt.
2. Druk op de KLOKINSTEEL-toets () wanneer u tijdens het koken of tijdens de kookwekkerfunctie de huidige tijd wilt weten. De tijd van de dag wordt op het display getoond zolang als u op de toets drukt.
3. Wanneer de spanning naar de magnetronoven werd onderbroken en vervolgens weer wordt ingeschakeld, wordt **00:00** knipperend op het display getoond. Indien er een programma voor het koken is ingesteld, zal dit programma worden gewist. De tijd van de dag wordt tevens gewist en dient derhalve opnieuw te worden ingesteld.
4. Volg bovenstaande aanwijzingen nogmaals om de tijd van de dag opnieuw in te stellen.

Gebruik van de STOP-toets

STOP:

Gebruik de STOP-toets (**STOP**) om:







1. Een fout tijdens het programmeren of instellen te wissen.
2. De kookwekker te annuleren.
3. De oven tijdens het koken tijdelijk te stoppen.
4. Een programma tijdens het koken te stoppen. Druk hiervoor tweemaal op de toets.

HANDBEDIENING


Bij handmatige bediening kan de oven tot maximaal 99 minuten en 90 seconden worden geprogrammeerd. Nadat de gemaakte instellingen van de oven zijn uitgevoerd, wordt de tijd van de dag weer op het display getoond. | : | wordt echter op het display getoond indien de klok niet is ingesteld.

KOKEN MET DE MAGNETRON

Deze oven heeft vijf reeds geprogrammeerde vermogenniveau's en daarbij een PAUZE-functie (0%).

NIVEAU'S			MICROGOLF-VERMOGEN	WATT
	HOOG	(HIGH)	100%	900
	M. HOOG	(MEDIUM HIGH)	70%	630
	MIDDEL	(MEDIUM)	50%	450
	M. LAAG	(MEDIUM LOW)	30%	270
	LAAG	(LOW)	10%	90
	AANHOUDEN (HOLD)		0%	0

OPMERKING:

Druk indien u het gewenste vermogen heeft gemist, herhaaldelijk op de VERMOGENNIVEAU-toets  totdat het gewenste vermogen weer wordt getoond. **100% wordt automatisch ingesteld indien u geen vermogenniveau kiest.**

Voorbeeld: Soep opwarmen voor 2 minuten en 30 seconden met een vermogen van 50% ().




Voer de gewenste tijd in (2 min. en 30 sek.).

Kies het gewenste vermogen 50% ().

Start het koken.

Kontroleer het display.

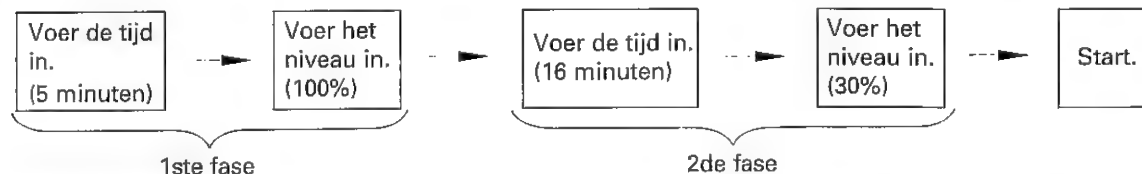
OPMERKING:

Wanneer de deur tijdens het koken wordt geopend, stopt het "aftellen" van de kooktijd op het digitale display automatisch. Het "aftellen" van de kooktijd wordt voortgezet wanneer de deur wordt gesloten en op de MINUUT-PLUS/START-toets () wordt gedrukt.



KOKEN MET VERSCHILLENDE VERMOGENNIVEAU'S

U kunt maximaal drie verschillende niveau's met een bepaalde kooktijd voor het bereiden van een gerecht instellen.

Voorbeeld: Rijst eerst 5 minuten met een vermogen van 100% () en vervolgens 16 minuten met een vermogen van 30% () koken.



OPMERKINGEN:

1. De PAUZE-functie () kan niet voor de eerste fase worden ingesteld.
2. U hoeft niet op de VERMOGENNIVEAU-toets () te drukken indien u een vermogen van 100% voor de laatste fase wenst.

AUTOMATISCHE BEDIENING

Met de AUTOMATISCHE BEDIENINGSFUNKTIE wordt het juiste vermogen en de kooktijd automatisch ingesteld.

U heeft de keus uit 2 SNACK menu's, 2 AARDAPPEL menu's en 6 ONMIDDELLIJKE AKTIE menu's.

De volgende punten zijn belangrijk voor het gebruik van deze automatische functie:

1. Invoeren van gewicht of hoeveelheid

- Het gewicht of de hoeveelheid voedsel kan met een van de toetsen voor automatische bediening worden ingevoerd. Het aantal vereiste drukken op de toets verschilt afhankelijk van het gewicht of de hoeveelheid voedsel die u wenst te koken. Aanwijzingen voor het invoeren van het gewicht of de hoeveelheid voedsel vindt u in de kooktabel.
- Voer alleen het gewicht van het voedsel in en niet het gewicht van het voedsel en de schaal of dergelijke.
- Gebruik de handmatige functie indien het gewicht of de hoeveelheid meer of minder is dan in de kooktabel aangegeven.

2. Kooktijden

De geprogrammeerde kooktijden zijn gemiddelde tijden. Indien u een langere of kortere automatische kooktijd wenst, moet u op de MEER (▲) of MINDER (▼) toets drukken. (Zie blz. NL-12 voor details.)


3. De toetsen voor automatische bediening functioneren alleen 1 minuut na een voorgaande handeling. Na 1 minuut werken deze toetsen niet meer zodat ongewenste bediening door bijvoorbeeld kinderen wordt voorkomen.

4. Volg voor een optimaal resultaat de aanwijzingen in de kooktabel goed op.

5. De temperatuur van het bereide voedsel verschilt afhankelijk van de "basistemperatuur" van het voedsel voordat u het in de oven plaatste. Controleer na het koken of het voedsel gaar is. U kunt indien nodig de kooktijd verlengen en een ander vermogenniveau gebruiken.

6. Mededelingen op het display

Voer de volgende handelingen uit indien de volgende aanduidingen op het display verschijnen.

Mededeling	Pieptoon	Handeling
TURN OVER	"piep""piep""piep""piep"	Open de deur en draai het voedsel. Sluit vervolgens de deur.
STIR	"piep""piep""piep""piep"	Open de deur en roer het voedsel door. Sluit vervolgens de deur.
STIR STAND	"piep"	Roer het voedsel door en laat staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
STAND	"piep"	Laat het voedsel staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
STAND COVER	"piep"	Laat het voedsel staan. (Zie de overeenkomstige kooktabel voor details.)
PRESS START		Druk op de MINUUT-PLUS/START-toets (+1 min ).

SNACK-toetsen



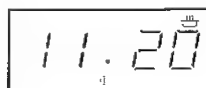
Met de SNACK-toetsen kunt u gemakkelijk en snel soep, casseroles en diepvriesmaaltijden bereiden.

Voorbeeld: 600 gram kant-en-klare diepvriesmaaltijd koken.



x 4

Kies het snackmenu en
voer het gewicht in.
0,6 kg wordt op het
display getoond.



De oven start na
2 seconden.
Kontroleer het display.

SNACK-TABEL

	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
	Soep Casseroles 1 - 4 koppen 200 ml/kop (Kop + magnetronplastic of deksel)	200 ml	20°C kamertem- peratuur	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de koppen van het midden van de draaitafel. Bedek met magnetronplastic of deksel. Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan. <p>OPMERKING: Indien de basistemperatuur van het voedsel 5°C (±2°C) (koelkasttemperatuur) is, drukt u eerst op de MEER (▲) toets en dan pas op de SNACK-toets.</p>	
	Kant-en-klare diepvriesmaaltijden 0,3 - 0,8 kg Totale gewicht* (Casserole + magnetronplastic of deksel)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het voedsel in een voor magnetrongebruik geschikte schaal. Voeg indien door de fabrikant aanbevolen, wat vocht toe. Bedek met magnetronplastic of deksel. Kook zonder afdekking indien de fabrikant dat aanbeveelt. Wanneer u pieptonen hoort, moet u het voedsel doorroeren en daarna weer afdekken. Na het koken doorroeren en ca. 1-2 minuten laten staan. 	Gebruik roerbare gerechten, bijv. Tortellini, Tagliatelli, Chinese gerechten

* Indien de fabrikant van het gerecht aanbeveelt vocht toe te voegen, is het niet nodig om het gewicht van het voedsel plus het vocht te wegen wanneer u de SNACK-functie gebruikt.

AARDAPPELTOETSEN



De AARDAPPEL-toetsen worden gebruikt voor het snel en gemakkelijk koken of poffen van aardappelen met of zonder schil.

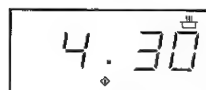
Voorbeeld: 200 gram aardappelen koken.



x 2

Kies het aardappelmenu en voer het gewicht in.



0,2 kg wordt op het display getoond.



De oven start na 2 seconden.

Kontroleer het display.

AARDAPPELMENUTABEL

Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Hoeveelheid per druk op de toets	Temperatuur van gerecht	Handeling
 Gekookte aardappelen Aardappelen in de schil 100-800 g (Schaal + Deksel)	100 g	20°C	Gekookte aardappelen <ul style="list-style-type: none"> Schil de aardappelen en snij indien nodig in gelijke stukken. Leg in een schaal. Voeg vereiste hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gram) en wat zout toe. Plaats de deksel op de schaal. Na de pieptoon roeren en weer afdekken. Na het koken, de aardappelen ca. 1-2 minuten laten staan.
			Aardappelen in de schil <ul style="list-style-type: none"> Gebruik aardappelen die ongeveer even groot zijn en was ze. Leg in een schaal. Voeg vereiste hoeveelheid water (ca. 2 eetlepels per 100 gram) en wat zout toe. Plaats de deksel op de schaal. Na de pieptoon roeren en weer afdekken. Na het koken, de aardappelen ca. 1-2 minuten laten staan.
 Gepofte aardappelen in de schil 200-1400 g 1 aardappel ca. 200-300 g (Porseleinen schaal + Magnetronplastic)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Prik de aardappelen met een vork door zodat stoom kan ontsnappen. Wikkel de aardappelen in hitte-bestendig, magnetronplastic, leg op een schaal (porselein) en plaats aan de zijkant in de oven. Na de pieptoon draaien. Na het poffen, de aardappelen ca. 1-2 minuten laten staan.

ONMIDDELLIJKE AKTIE

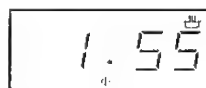


Met de ONMIDDELLIJKE AKTIE-toetsen worden automatisch het juiste vermogenniveau en kooktijd voor het voedsel ingesteld.

Voorbeeld: 2 koppen drankjes opwarmen (1 kop is 150 ml) (20°C).



x 2






Kies de onmiddellijke aktiefunctie en voer het aantal kopjes of porties voedsel in.

wordt getoond.

De oven start na 2 seconden.
Kontroleer het display.

ONMIDDELLIJKE AKTIETABEL

	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
	Drankjes 1 - 5 koppen 150 ml/kop (Kop)	150 ml	20°C kamertem- peratuur	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de koppen van het midden van de draaitafel. Na het verwarmen doorroeren en ca. 1 - 2 minuten laten staan. <p>OPMERKING: Druk eerst op de MEER (▲) toets en dan pas op de ONMIDDELLIJKE AKTIE-toets indien de basistemperatuur van het voedsel 5°C (±2°C) (koelkasttemperatuur) is.</p>	Koffie
	Diepvriesgroenten 0,1 - 0,6 kg (Schaal + deksel)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Voeg 1 - 3 eetlepels water toe. (Met champignons hoeft u geen water toe te voegen.) Plaats de deksel. Wanneer u pieptonen hoort, doorroeren en daarna weer afdekken. Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan. <p>OPMERKING: Druk eerst op de MEER (▲) toets en dan pas op de ONMIDDELLIJKE AKTIE-toets indien de diepvriesgroenten een compact blok vormen.</p>	
	Verse groenten 0,1 - 0,6 kg (Schaal + deksel)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Voeg de vereiste hoeveelheid water toe (1 eetlepel per 100 gram) en wat zout. Snij in kleine stukjes, blokjes of repen. Plaats de deksel. Wanneer u pieptonen hoort, doorroeren en daarna weer afdekken. Na het koken ca. 2 minuten laten staan. <p>OPMERKING: * Druk bij gebruik van deze groenten op de MEER (▲) toets. ** Druk bij gebruik van deze groenten op de MINDER (▼) toets.</p>	Bloemkool Broccoli Venkel Prei Paprika Sperziebonen * Wortels * Koolraap * Spruitjes Courgettes Spinazie**

	Voedsel en hoeveelheid (benodigdheden)	Eenheid per druk op de toets	Basistemperatuur van voedsel	Handeling	Aanbevolen menu's
	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Ondiepe ovale gratinschaal)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Maak de gratin klaar zoals in het bijgeleverde SHARP kookboek beschreven. • Na het koken ca. 5 - 10 min. laten staan. 	Spinaziegratin
	Kippenpootjes 0,2 - 0,6 kg (Quichevorm)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> • Meng de ingrediënten en spreid over de kippenpootjes uit. • Prik het vel van de kippenpootjes door. • Leg de kippenpootjes met de dunne uiteinden naar het midden in de quichevorm. • Bedek met magnetronplastic. • Wanneer u pieptonen hoort, de kippenpootjes draaien. • Na het koken ca. 3 min. laten staan. 	Kippenpootjes
Ingrediënten voor 0,6 kg kippenpootjes (3 - 4 stuks) 1 eetlepel olie 1/2 theelepel zout 1/2-1 theelepel zoete paprikapoeder wat rosemarijn.					
	Gemakkelijk ontdooien Gevogelte 0,9 - 1,5 kg	(Zie OPMERKING onderaan de bladzijde.) 100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Leg een bord omgekeerd op de draaitafel en leg het gevogelte op het bord. • Wanneer u pieptonen hoort, het gevogelte draaien. • Wanneer u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 30 - 90 min. in aluminiumfolie laten staan totdat het gevogelte geheel is ontdooid. 	
	Kippenpootjes 0,2 - 1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Leg de kippenpootjes op een bord. • Wanneer u pieptonen hoort, de kippenpootjes draaien en weer netjes leggen. • Wanneer u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 10 - 30 min. in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat de kippenpootjes geheel zijn ontdooid. 	
	Biefstuk Koteletten 0,2 - 0,8 kg (ca. 1,5 - 2 cm dik)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Leg het vlees met de dunne delen naar het midden in een enkele laag op een bord. • Wanneer stukken aan elkaar vast zitten, moet u deze zodra mogelijk van elkaar scheiden. • Wanneer u pieptonen hoort, het vlees draaien en weer netjes leggen. • Wanneer u pieptonen hoort, wederom draaien. • Na het ontdooien ca. 10 - 30 min. in aluminiumfolie gewikkeld laten staan totdat het vlees geheel is ontdooid. 	

OPMERKING:

Gemakkelijk ontdooien

1. Biefstuk, koteletten en kippenpootjes dienen in een enkele laag te zijn ingevroren.
2. Na het draaien de ontdooide gedeelten met dunne, vlakke stroken aluminiumfolie bedekken.
3. Het gevogelte moet direkt na het ontdooien worden bereid.
4. Plaats het voedsel zoals aangegeven in de oven:



Kippenpootjes, biefstuk en koteletten

Voedsel
Bord

Draaitafel



Gevogelte

ANDERE HANDIGE FUNKTIES

MEER (▲)/MINDER (▼) TOETSEN

Met de MEER (▲) en MINDER (▼) toetsen kan de reeds ingestelde tijd voor het automatisch koken worden veranderd, of kan de kooktijd tijdens het koken gemakkelijk worden verkort of verlengd.

1. Veranderen van de ingestelde tijd

Voorbeeld: 0,5 kg aardappelen in de schil met gebruik van de AARDAPPEL-toets koken en de kooktijd met de MINDER (▼) toets verkorten.

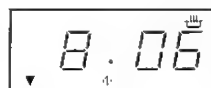


Kies het gewenste resultaat (korter gekookt).



x 5

Kies het aardappelmenu en voer het gewicht in. 0,5 kg wordt vervolgens op het display getoond.



Kontroleer het display.

OPMERKING:

- Om de instelling die u met de MEER (▲) of MINDER (▼) toets heeft gemaakt te annuleren, drukt u nogmaals op dezelfde toets.
 - Om de MEER instelling naar MINDER te veranderen, drukt u op de MINDER (▼) toets.
 - Om de MINDER instelling naar MEER te veranderen, drukt u op de MEER (▲) toets.
- ### 2. Veranderen van de kooktijd tijdens het koken

Door iedere druk op de MEER (▲) of MINDER (▼) toets wordt de kooktijd respectievelijk 1 minuut langer of korter.

OPMERKING:


U kunt de kooktijd verhogen totdat 99 minuten op het digitale display wordt getoond.

MINUUT-PLUS/START-toets




Met de MINUUT-PLUS/START-toets () kunt u de volgende functies uitvoeren:


1. Direct starten

U kunt het koken met een vermogen van 100% direct starten en de tijd per minuut met een druk op de MINUUT-PLUS/START-toets () instellen.

OPMERKING:

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de MINUUT-PLUS/START-toets () bedienen, kunt u de toets alleen binnen 1 minuut berekend vanaf de voorgaande bediening gebruiken.

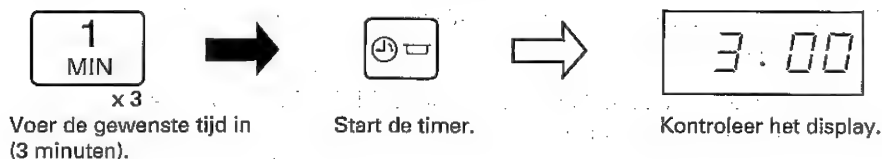
2. Verlengen van de kooktijd

U kunt de kooktijd met stappen van 1 minuut verlengen door tijdens het koken op de MINUUT-PLUS/START-toets () te drukken.

KOOKWEKKER/PAUZE


1. KOOKWEKKER

U kunt deze toets tevens als timer (kookwekker) voor andere bezigheden gebruiken.
Voorbeeld: Voor 3 minuten een telefoongesprek naar het buitenland voeren.

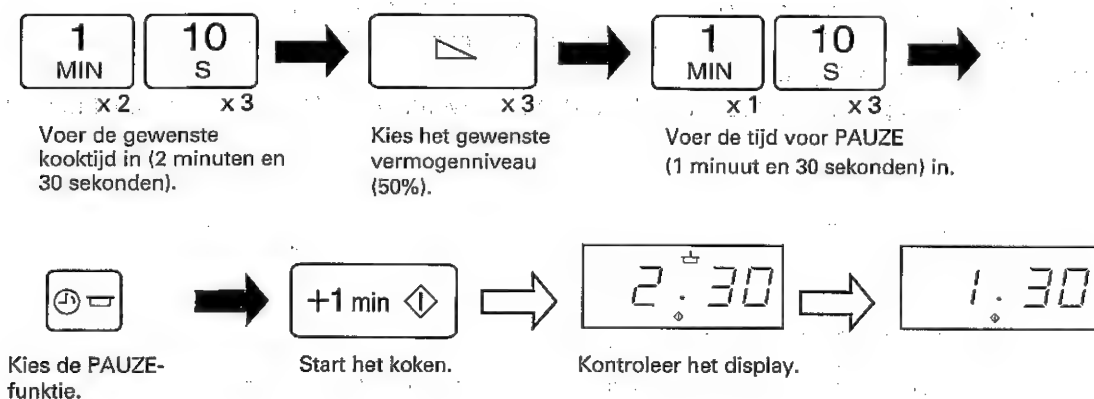


OPMERKING: U kunt iedere tijd tot maximaal 99 minuten en 90 seconden invoeren.



2. PAUZE

Naast vijf vermogenniveaus is er ook een PAUZE () functie zodat u voedsel kunt laten staan aan het einde van de kookperiode of tijdens het koken. Er wordt geen mikrogolfenergie afgegeven (0%) tijdens de pauzefunctie.

Voorbeeld: Voedsel eerst 2 minuten en 30 seconden met een vermogen van 50% () koken en vervolgens het voedsel 1 minuut en 30 seconden met de PAUZE-functie (vermogen van 0%) laten staan.



OPMERKING:

1. PAUZE () kan niet als eerste programma of op zichzelf worden gebruikt. Als PAUZE () toch als eerste programma of op zichzelf gebruikt wordt, begint de oven af te tellen als een kookwekker.
2. U kunt PAUZE tot 99 minuten en 90 seconden instellen.
3. Het vermogenniveau wordt tijdens gebruik van KOOKWEKKER/PAUZE niet op het display getoond.

ONDERHOUD EN REINIGEN

LET OP:

GEBUIK GEEN IN DE HANDEL VERKRIJGBARE OVENREINIGERS, OPLOSMIDDELEN OF SCHUURMIDDELEN EN SCHUURSPONSJES OP WELK GEDEELTE VAN DE MAGNETRONOVEN DAN OOK.

Buitenkant van de oven

De buitenkant van de oven kan eenvoudig gereinigd worden met een milde oplossing van zeep en water. Veeg zeepresten met een vochtig doekje weg en droog vervolgens met een zachte doek.

Bedieningspaneel

Open de deur alvorens u begint met reinigen om zo de bedieningstoetsen te deactiveren.

U dient bij het reinigen van het bedieningspaneel de nodige voorzichtigheid in acht te nemen. Gebruik een enkel met water bevochtigde doek om het bedieningspaneel voorzichtig af te nemen totdat het schoon is. Gebruik niet te veel water. Gebruik beslist geen chemische middelen of schuurmiddelen.

Binnenkant van de oven

- 1) Veeg na elke maal dat de oven gebruikt wordt eventuele spatten of overkooksels weg met een zachte vochtige doek of een spons terwijl de oven nog warm is. Bij hardnekkiger vuil, veeg weg met een milde zeepoplossing bevochtigde doek totdat alle vlekken verdwenen zijn.
- 2) Zorg ervoor dat de zeepoplossing of het water niet door de ventilatie-openingen in de wanden dringt daar dit de oven kan beschadigen.
- 3) Gebruik voor de binnenkant van de oven geen spray-type reinigers.

Draaitafel en draaisteun

Verwijder eerst de draaitafel en de draaisteun uit de oven. Was daarna de draaitafel en de draaisteun in een lauw sopje. Afdrogen met een zachte doek. Zowel de draaitafel als de draaisteun kan in de afwasmachine worden afgewassen.

Deur

Veeg de deur, deurafdichtingen, andere hiernaast liggende delen en beide zijden van het raam regelmatig met een zachte, vochtige doek af om spatten en vuil te verwijderen.

IN GEVAL VAN STORINGEN

Kontroleer het volgende alvorens de reparateur te bellen:

1. Voeding

Ga na dat de stekker stevig in het stopcontact zit.

Ga na dat de zekering/circuitonderbreker in orde is.

2. Brandt de ovenlamp indien de deur open is?

JA _____ NEE _____

3. Zet een kopje met 150 ml water in de oven en sluit de deur stevig.

De ovenlamp dient uit te gaan nadat de deur goed is gesloten. Stel de oven op één minuut en 100% vermogen in.

Brandt de ovenlamp?

JA _____ NEE _____

Draait de draaitafel?

JA _____ NEE _____

OPMERKING: De draaitafel draait in beide richtingen.

Werkt de ventilator?

JA _____ NEE _____

(Ga dit na door uw hand over de ventilatie-openingen te leggen).

Hoort u na 1 minuut de pieptoon en is de klokindicator gedooft? JA _____ NEE _____

Is het water in het kopje na bovengenoemde handelingen warm? JA _____ NEE _____

Bel uw dealer of erkend SHARP onderhoudspersoneel en geef het resultaat van uw controles door als u een van bovenstaande vragen met NEE heeft moeten beantwoorden.

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

ATTENZIONE

Per evitare il pericolo d' incendio

1. Il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.
2. Questo forno non è progettato per essere incorporato in una parete o mobile.
3. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.
4. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 220-230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10A.
5. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.
6. Non lasciate il forno vicino a fonti di calore come, per esempio, un forno convenzionale.
7. Non installate il forno in un posto molto umido o dove si può accumulare la condensa.
8. Non lasciate o usate il forno all'aperto.
9. Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Se si apre lo sportello mentre il cibo fuma si può causare un incendio.
10. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai relativi suggerimenti nel libro di ricette in dotazione.
11. Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
12. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto rotante e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.
13. Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.
14. Non bloccate le aperture di ventilazione.
15. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

16. Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.
17. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.
18. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.
19. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.
20. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

Per evitare potenziali ferite

1. Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo.
 - (1) Lo sportello (che non sia storto)
 - (2) Le cerniere e chiusure a scatto dello sportello (che non siano rotte o allentate)
 - (3) Le guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
 - (4) La cavità del forno (che non ci siano ammaccature)
 - (5) Il cavo di alimentazione e la sua spina.
2. Non cercate di mettere a punto o di riparare il forno da soli. Esso deve essere messo a punto e riparato esclusivamente da un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.
4. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.
5. Non lasciate che grasso o sporco si accumulino sulle guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello. Seguite le istruzioni di "MANUTENZIONE E PULIZIA" a pag. I-14.
6. Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

1. Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.
2. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi spandete dentro un liquido, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato.
3. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.
4. Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
5. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate.
6. Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un elettricista SHARP autorizzato.
Se la lampadina si guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario SHARP autorizzato.
7. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico SHARP autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

1. Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.
2. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria. Non riscaldateli mai in recipienti con collo stretto, come i poppatoi, perché potrebbe verificarsi un'eruzione del contenuto dal contenitore quando vengono riscaldati, con pericolo di bruciature. Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:
 - 1) Rignite il liquido prima di scaldarlo/ riscaldarlo.
 - 2) Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
 - 3) Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.
3. Non cuocete le uova nel loro guscio, perché possono esplodere. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

4. Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare bruciature

1. Per evitare bruciature, usate stracci o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.
2. Per evitare le bruciature causate dal vapore, aprite sempre lontani dal viso e dalle mani i recipienti, popcorn, sacchetti di cottura nel forno, ecc.
3. Per evitare le bruciature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, tenetevi discosti dallo sportello del forno quando lo aprite.
4. Per far uscire il vapore ed evitare bruciature, praticate delle incisioni sui cibi ripieni riscaldati.
5. Per evitare bruciature, provate sempre la temperatura del cibo e rimescolatelo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare i neonati, i bambini e i vecchi. La temperatura del contenitore non è un indice sicuro della temperatura del cibo o della bevanda all'interno; controllatene sempre la temperatura.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

1. I bambini devono usare il forno soltanto sotto la supervisione degli adulti.
2. Non lasciate che i bambini si appoggino allo sportello del forno o si dondolino contro di esso. Inoltre, non permettete loro di giocare con esso.
3. Insegnate ai bambini tutte le misure importanti per la sicurezza, l'uso degli stracci per prendere i recipienti, la rimozione con precauzione dei coperchi e, in particolare, degli involucri (p.es., dei materiali autoriscaldanti) per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

1. Non modificate il alcun modo il forno.
2. Non spostate il forno mentre sta funzionando.
3. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

PRECAUZIONE

- Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno:

1. Mai far funzionare il forno quando è vuoto, perchè ciò lo può danneggiare.
2. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.
3. Non usate utensili metallici, perchè riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.
4. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno.
5. Per evitare che il piatto rotante si rompa:
 - (a) Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
 - (b) Non mettete il cibo direttamente sul piatto rotante.
 - (c) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
 - (d) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.
6. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

NOTE:

1. Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista specializzato.
2. Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.
3. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita di microonde o un difetto del forno.

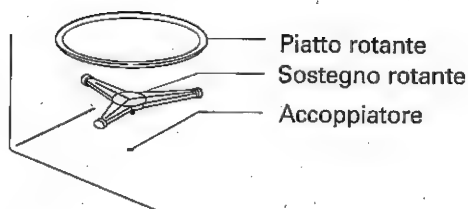
INSTALLAZIONE

- 1) Togliete ogni materiale d'imballaggio dalla cavità del forno e staccate tutte le pellicole di protezione e l'adesivo delle caratteristiche dallo sportello del forno.
- 2) Controllate con cura che il forno non sia danneggiato.
- 3) Mettete il forno su una superficie piana sufficientemente solida da sopportarne il peso e il cibo più pesante che si possa cuocere.
- 4) Inserite la spina del cavo di alimentazione del forno in una presa a muro standard a massa.

ACCESSORI

Accertatevi che i seguenti accessori siano presenti:

- Piatto rotante
- Sostegno rotante
- Libro di ricette
- Manuale d'istruzioni
- Etichetta del menu



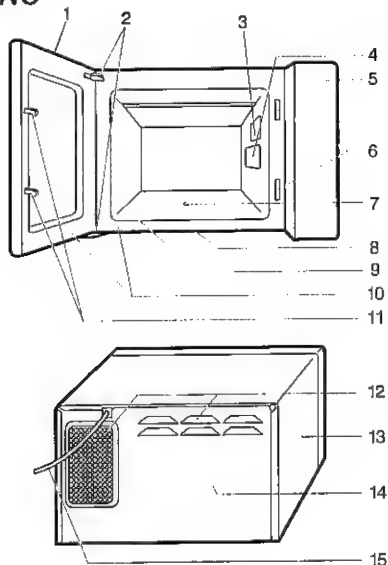
1. Mettete il sostegno rotante sul pavimento della cavità del forno.
2. Mettete poi il piatto rotante su di esso e montatelo sull'accoppiatore.

NOTE:

- * Ordinando gli accessori, dite al rivenditore o ad un tecnico di servizio SHARP autorizzato il nome della parte e il nome del modello.
- * Il numero della parte è stampigliato tra parentesi quadre dopo il nome della parte e il nome del modello sulla copertina di questo manuale di istruzioni.

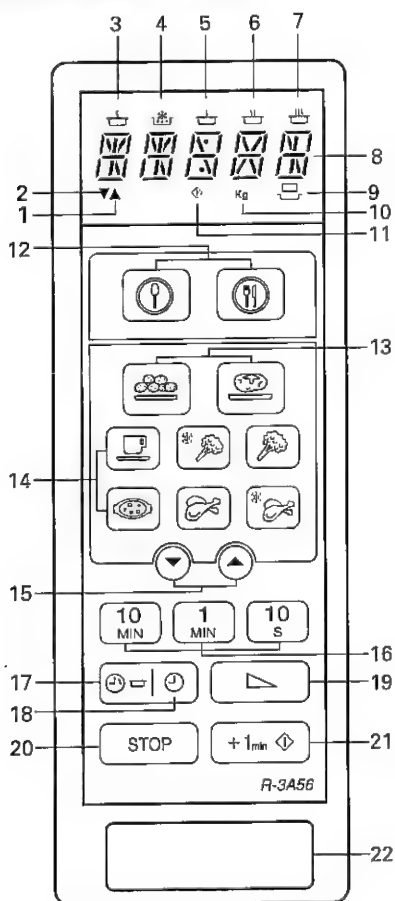
NOME DELLE PARTI

FORNO



1. Sportello
2. Cerniere
3. Luce del forno
4. Coperchio guida onde
5. Pannello dei comandi
6. Aperture di bloccaggio sportello
7. Accoppiatore
8. Aperture di ventilazione
9. Cavità del forno
10. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
11. Chiusure a scatto sportello
12. Aperture di ventilazione
13. Mobile esterno
14. Mobile posteriore
15. Cavo di alimentazione

PANNELLO DEI COMANDI



DISPLAY E INDICATORI

Controllate gli indicatori dopo l'avviamento del forno, per avere la conferma che funzioni nel modo desiderato.

1. Indicatore PIÙ
 2. Indicatore MENO
 3. BASSO
 4. MEDIO BASSO
 5. MEDIO
 6. MEDIO ALTO
 7. ALTO
 8. Display digitale
 9. Indicatore di porzione
 10. Indicatore delle unità di peso
 11. Indicatore di cottura
- Questo indicatore mostra che la cottura è in progresso.

PULSANTI DI FUNZIONAMENTO



12. Pulsanti dello SPUNTINO
13. Pulsanti delle PATATE
14. Pulsante di AZIONE Istantanea
15. Pulsanti MENO (▼)/PIÙ (▲)
16. Pulsanti del TEMPO
17. Pulsante del TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO
18. Pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO
19. Pulsante di LIVELLO POTENZA
20. Pulsante di ARRESTO
21. Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA
22. Pulsante di apertura sportello

PRIMA DI USARE IL FORNO

- 1) Collegate il forno a microonde ad una presa di corrente
* L'indicazione **88:88** sul display del forno comincia a lampeggiare.
- 2) Toccate il pulsante di ARRESTO (**STOP**).
* **:** appare sul display.
- 3) Regolate l'orologio nel modo seguente.

REGOLAZIONE DELL' OROLOGIO ⌚

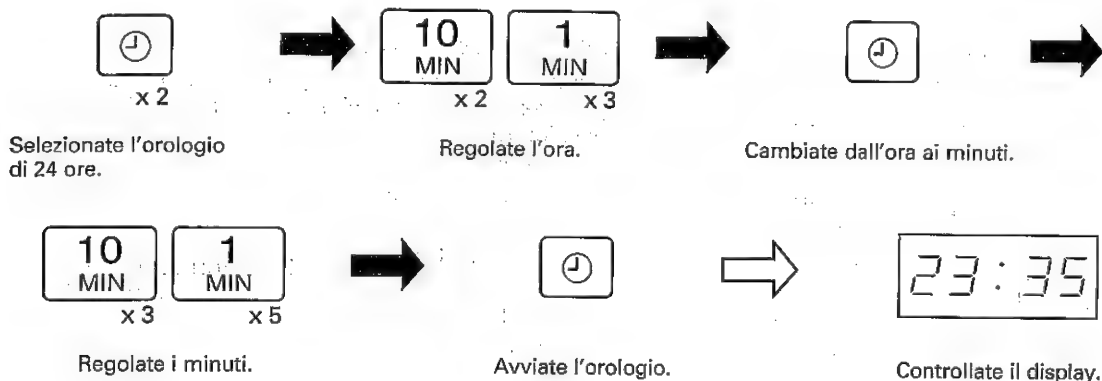
Ci sono due modi di regolazione: orologio di 12 ore e orologio di 24 ore.

1.  x 1: Per regolare l'orologio di 12 ore, toccate una volta il pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO al primo passo della procedura sotto.
2.  x 2: Per regolare l'orologio di 24 ore, toccate due volte il pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO al primo passo della procedura sotto.


Esempio: 5 del pomeriggio

Orologio	Display
Orologio di 12 ore (12H)	5:00
Orologio di 24 ore (24H)	17:00

Esempio: Regolate l'orologio sulle 11 e 35 minuti della sera nel modo dell'orologio di 24 ore.



NOTE:

1. Premete il pulsante di ARRESTO (**STOP**), se commettete un errore durante la programmazione.
2. Se il forno a microonde si trova nel modo di cottura o del timer dei minuti e volete conoscere l'ora, toccate il pulsante di REGOLAZIONE OROLOGIO (). L'ora rimane visualizzata finché il vostro dito rimane sul pulsante.
3. Se la corrente di alimentazione del forno a microonde dovesse per qualche ragione interrompersi, quando si ristabilisce il display mostra intermittenemente l'indicazione **88:88**. Se ciò si verifica durante la cottura, la programmazione si cancella. Anche l'ora si cancella. Regolare allora semplicemente l'orologio sull'ora corretta.
4. Se volete regolare di nuovo l'ora del giorno, usate di nuovo il procedimento sopra.

USO DEL PULSANTE DI ARRESTO **STOP**

Usate il pulsante ARRESTO (**STOP**) per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Disattivare il timer dei minuti.
3. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
4. Cancellare un programma durante la cottura premendo due volte il pulsante.

OPERAZIONI MANUALI

L'uso manuale del forno a microonde permette la programmazione fino a 99 minuti e 90 secondi. Quando il forno a microonde si ferma, l'ora esatta appare sul display. Se però l'orologio non è regolato, sul display appare 1.

COTTURA A MICROONDE

Ci sono cinque livelli di potenza delle microonde, oltre a quello di MANTENIMENTO (0%).

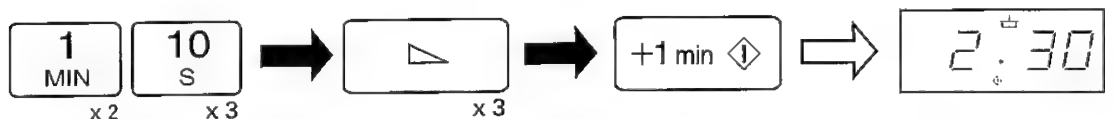
LIVELLI			POTENZA MICROONDE	WATT
	ALTO	(HIGH)	100%	900
	MEDIO ALTO	(MEDIUM HIGH)	70%	630
	MEDIO	(MEDIUM)	50%	450
	MEDIO BASSO	(MEDIUM LOW)	30%	270
	BASSO	(LOW)	10%	90
	MANTENIMENTO	(HOLD)	0%	0

NOTA:

Se non ottenete il livello di potenza desiderato, continuate a toccare il pulsante di LIVELLO POTENZA fino a raggiungere di nuovo il livello desiderato.

Se il livello non viene selezionato, viene regolato automaticamente il livello di potenza ALTO (100%) .

Esempio: Per riscaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi alla potenza del 50% ().



Immettete il tempo di cottura desiderato (2 min. 30 sec.).

Selezionate il livello di potenza del 50% ().

Cominciate la cottura.

Controllate il display.

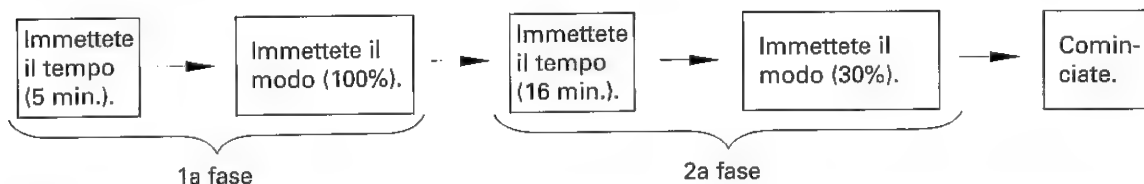
NOTA:

Se lo sportello viene aperto nel corso della cottura, il tempo di cottura visualizzato si ferma. Il conteggio alla rovescia riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA ().

COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA

Si può regolare una sequenza massima di 3 fasi, consistente in un tempo e modo di cottura manuale.

Esempio: Per cuocere il riso per 5 minuti alla potenza del 100% () e poi per 16 minuti alla potenza del 30% ().



NOTE:

1. La funzione di MANTENIMENTO () non può essere impostata come prima fase della regolazione.
2. Per selezionare la potenza del 100% nella sequenza finale, non è necessario toccare il pulsante di LIVELLO POTENZA ().

OPERAZIONI AUTOMATICHE

Le OPERAZIONI AUTOMATICHE determinano automaticamente la potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Potete scegliere 2 menu SPUNTINO, 2 menu PATATE e 6 menu AZIONE ISTANTANEA.

Per usare questa funzione automatica dovete conoscere:

1. Il modo di immissione del peso
 - Il peso o la quantità del cibo possono essere immessi toccando semplicemente ciascun pulsante di operazione automatica.
 - Il numero di volte che dovete premere il pulsante corrisponde al peso o alla quantità del cibo che cucinate. Le istruzioni per immettere il peso o la quantità si trovano nella tabella di cottura.
 - Immettete soltanto il peso del cibo. Non includete il peso del suo contenitore.
 - Per cucinare il cibo che pesa meno o più del peso/quantità indicati nelle tabelle di cottura, usate i programmi manuali.
2. I tempi di cottura
I tempi di cottura programmati sono quelli medi. Se volete modificare i tempi di cottura preprogrammati nelle operazioni automatiche, toccate i pulsanti PIÙ (▲) o MENO (▼). (Per i dettagli, vedete a pag. I-12.)
3. Per evitare problemi causati dai bambini, ciascun pulsante delle operazioni automatiche può essere usato soltanto entro 1 minuto dopo una operazione precedente.
4. Per ottenere i risultati migliori, seguite le istruzioni delle tabelle di cottura.
5. La temperatura finale varia secondo quella iniziale del cibo. Dopo la cottura, accertatevi che il cibo sia cotto. Se necessario, potete estendere il tempo di cottura e variare il livello della potenza.
6. Messaggio visualizzato
Se appaiono i messaggi sotto, procedete nel modo seguente.

Messaggio	Segnale acustico	Procedimento
TURN OVER	"pi" "pi" "pi" "pi"	Aprirete lo sportello, capovolgete il cibo e richiudete lo sportello.
STIR	"pi" "pi" "pi" "pi"	Aprirete lo sportello, rimescolate il cibo e richiudete lo sportello.
STIR STAND	"pi"	Rimescolate e lasciate riposare il cibo. (Per i dettagli, riferitevi alla tabella di cottura appropriata.)
STAND	"pi"	Lasciate riposare il cibo. (Per i dettagli, riferitevi alla tabella di cottura appropriata.)
STAND COVER	"pi"	Lasciate riposare il cibo. (Per i dettagli, riferitevi alla tabella di cottura appropriata.)
PRESS START		Toccate il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO COTTURA (+1 min ◊).

Pulsanti dello SPUNTINO

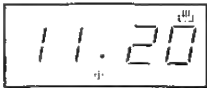


I pulsanti dello SPUNTINO offrono la possibilità di cucinare velocemente e facilmente le minestre, i cibi in casseruola e i cibi precotti surgelati.

Esempio: Per cucinare 600 g di cibi precotti surgelati.



x 4



Scegliete il menu dello spuntino e immettete la quantità.
Sul display appare [0,6 kg].

Il forno si avvia dopo 2 secondi. Controllate il display.

TABELLA DELLO SPUNTINO

	Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
	Minestre Cibi in casseruola 1-4 tazze 200 ml/tazza (Tazza + Plastica trasparente per microonde o coperchio)	200 ml	Temperatura ambiente di 20°C	<ul style="list-style-type: none">• Mettete le tazze fuori centro sul piatto rotante.• Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio.• Alla fine della cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa.	
NOTA: Se la temperatura iniziale del cibo è di 5°C±2°C (temperatura del frigorifero), premete il pulsante PIU' (▲) prima di premere il pulsante dello SPUNTINO.					
	Cibi precotti surgelati Peso totale* di 0,3-0,8 kg (Casseruola + Plastica trasparente per microonde o coperchio)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none">• Trasferite il cibo su un piatto adatto alla cottura nel forno a microonde.• Aggiungete del liquido, se raccomandato dal fabbricante.• Coprite con plastica trasparente per microonde o coperchio.• Cucinate senza coprire se così consigliato dal fabbricante.• Quando il sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo.• Alla fine della cottura, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa.	Scegliete cibi di tipo rimescolabile p.es., Tortellini Tagliatelle Menu cinesi

* Se il fabbricante del cibo raccomanda l'aggiunta di un liquido, quando si usa la funzione SPUNTINO bisogna pesare il peso totale del cibo insieme con il liquido.

Pulsanti delle PATATE



I pulsanti delle PATATE vi permettono di cucinare velocemente e facilmente le patate bollite, patate in camicia e patate al forno.

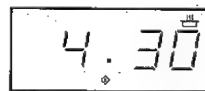
Esempio: Per cucinare 200 g di patate bollite.



x 2



Scegliete il menu delle patate e immettete la quantità.

Sul display appare **0.2**.



Il forno si avvia dopo 2 secondi. Controllate il display.

TABELLA DEL MENU DELLE PATATE

Cibo e quantità (Utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura
 Patate bollite Patate in camicia 100-800 g (Terrina + Coperchio)	100 g	20°C	Patate bollite <ul style="list-style-type: none"> Sbucciate le patate e tagliatele a pezzi uguali, come desiderato. Mettetele in un recipiente. Aggiungete la quantità necessaria di acqua (2 cucchiai circa per ogni 100 g) e un po' di sale. Coprite con il coperchio. Al segnale acustico, mescolate e ricoprite. Dopo la cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti. Patate in camicia <ul style="list-style-type: none"> Scegliete le patate all'incirca della stessa grandezza e lavatele. Mettetele in un recipiente. Aggiungete la quantità necessaria di acqua (2 cucchiai circa per ogni 100 g) e un po' di sale. Coprite con il coperchio. Al segnale acustico, mescolate e ricoprite. Dopo la cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti.
 Patate al forno 200-1400 g 1 patata: 200-300 g circa (Piatto di porcellana + Plastica trasparente per microonde)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Forate le patate con una forchetta, in modo che il vapore possa sfuggire. Avvolgete le patate in plastica trasparente per microonde, mettetele in un piatto (di porcellana) e mettete il piatto fuori centro nel forno. Al segnale acustico, rigiratele. Dopo la cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti.

AZIONE Istantanea

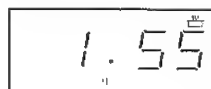


I pulsanti di AZIONE Istantanea regolano automaticamente la potenza delle microonde e il tempo di cottura corretti.

Esempio: Per riscaldare 2 tazze di una bevanda (150 ml per tazza) (20°C).






x 2






Scegliete il menu di azione istantanea e immettete il numero di tazze o di porzioni. Appare [1.55].

Il forno si avvia dopo 2 secondi. Controllate il display.

TABELLA DI AZIONE Istantanea

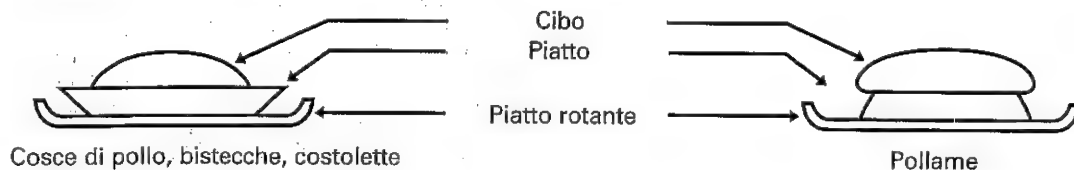
Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
 Bevande 1-5 tazze 150 ml/tazza (Tazza)	150 ml	Temperatura ambiente di 20°C	<ul style="list-style-type: none"> Mettete le bevande fuori centro sul piatto rotante. Dopo aver riscaldato, rimescolate e lasciate riposare per 1-2 minuti circa. <p>NOTA: Se la temperatura iniziale è quella di 5°C (±2°C) del frigorifero, premete il pulsante PIÙ (▲) prima di premere il pulsante di AZIONE Istantanea.</p>	Caffè
 Verdure surgelate 0,1-0,6 kg (Terrina+Coperchio)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Aggiungete 1-3 cucchiaini d'acqua. (Con i funghi non è necessario aggiungere acqua.) Coprite con il coperchio. Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. Alla fine della cottura, lasciate riposare le patate per 1-2 minuti. <p>NOTA: Se le verdure sono surgelate in modo compatto, premete il pulsante PIÙ (▲) prima di premere il pulsante di AZIONE Istantanea.</p>	
 Verdure fresche 0,1-0,6 kg (Terrina+Coperchio)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Aggiungete la quantità necessaria d'acqua (1 cucchiaino per ogni 100 g) e salate a piacere. Tagliate a pezzettini (p.es., a strisce, cubetti, fettine). Coprite con il coperchio. Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. Alla fine della cottura, lasciate riposare per 2 minuti circa. <p>NOTE: * Per questo tipo di verdure si raccomanda il pulsante PIÙ (▲). ** Per questo tipo di verdure si raccomanda il pulsante MENO (▼).</p>	Cavolfiori Broccoli Finocchi Porri Peperoni Piselli* Carote* Rape* Cavoletti di Bruxelles Zucchini Spinaci**

	Cibo e quantità (utensili)	Unità per pressione	Temperatura iniziale del cibo	Procedura	Menu raccomandati
	Gratin 0,5-1,5 kg (Piatto ovale basso per gratin))	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Preparate il gratin riferendovi al libro di ricette SHARP in dotazione. Alla fine della cottura, lasciate riposare il cibo coperto per 5-10 minuti circa. 	Gratin di spinaci
	Cosce di pollo 0,2-0,6 kg (Forma per crostate)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mischiate gli ingredienti e spalmateli sulle cosce di pollo. Forate la pelle delle cosce di pollo. Mettete le cosce di pollo su una forma per crostate con le estremità sottili rivolte al centro. Coprite con plastica trasparente per microonde. Quando sentite il segnale acustico, rigirate il cibo. Alla fine della cottura, lasciate riposare per 3 minuti circa. 	Cosce di pollo
Ingredienti per 0,6 kg di cosce di pollo (3-4 pezzi) 1 chucchiaio d'olio 1/2 cucchiaino di sale 1/2-1 cucchiaino di paprika dolce, un po' di rosmarino					
	Scongelamento facile Pollame 0,9-1,5 kg	(Vedete la NOTA sotto)		<ul style="list-style-type: none"> Sistamate un piatto capovolto sul piatto rotante e mettetevi sopra il pollame. Quando sentite il segnale acustico, girate. Quando sentite il segnale acustico, rigirate. Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 30-90 minuti fino al completo scongelamento. 	
	Cosce di pollo 0,2-1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Mettete le cosce di pollo in un piatto. Quando sentite il segnale acustico, girate e riarrangiate nel piatto. Quando sentite il segnale acustico, rigirate. Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 10-30 minuti fino al completo scongelamento. 	
	Bistecche Costolette 0,2-0,8 kg (1,5-2 cm circa di spessore)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Disponete il cibo sul piatto in un singolo strato con le parti sottili al centro. Se le porzioni sono attaccate, cercate di separarle quanto più possibile. Quando sentite il segnale acustico, girate e riarrangiate nel piatto. Quando sentite il segnale acustico, rigirate. Dopo lo scongelamento lasciate riposare coperto con carta stagnola per 10-30 minuti fino al completo scongelamento. 	

NOTA:

Scongelamento facile

1. Le bistecche, costolette e cosce di pollo devono essere congelate in un singolo strato.
2. Dopo averle rigirate, coprite le porzioni scongelate con piccoli pezzi di carta stagnola.
3. Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.
4. Mettete il cibo nel forno come mostrato:



ALTRE COMODE FUNZIONI

Pulsanti PIÙ (▲)/MENO (▼)

Con i pulsanti PIÙ (▲) e MENO (▼) potete cambiare il tempo di regolazione preprogrammato delle operazioni automatiche, oppure aumentare o ridurre facilmente il tempo di cottura durante il funzionamento del forno.

1. Cambiamento della regolazione del tempo di cottura preprogrammato

Esempio: Per cucinare 0,5 kg di patate in camicia usando il pulsante delle PATATE e ridurre il tempo di cottura toccando il pulsante MENO (▼).



Scegliete il risultato desiderato (meno cotte).



Scegliete il menu delle patate e immettete la quantità. Sul display appare [0,5 kg].



Controllate il display.

NOTE:

1. Per cancellare la regolazione PIÙ (▲) o MENO (▼) toccate di nuovo lo stesso pulsante.
 2. Per cambiare la regolazione da PIÙ (▲) a MENO (▼), toccate semplicemente il tasto MENO (▼).
 3. Per cambiare la regolazione da MENO (▼) a PIÙ (▲), toccate semplicemente il tasto PIÙ (▲).
2. Cambiamento del tempo di cottura durante il funzionamento del forno
- Il tempo di cottura può essere aumentato o ridotto in incrementi di 1 minuto ogni volta che si tocca il pulsante PIÙ (▲) o MENO (▼).


NOTA:

Il tempo di cottura può essere aumentato finché il display digitale mostra 99 minuti.


Pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO

Il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () vi permette di usare le funzioni seguenti:


1. Avvio diretto

Potete cominciare a cucinare direttamente con la potenza del 100% e in passi di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO ().

NOTA:

Per evitare problemi causati dai bambini, il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () può essere usato soltanto entro 1 minuto dopo una operazione precedente.

2. Estensione del tempo di cottura

Potete estendere il tempo di cottura in multipli di 1 minuto premendo il pulsante di ANCORA UN MINUTO/AVVIO () durante la cottura.

TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO

1. TIMER DEI MINUTI

Potete anche usare questo pulsante come timer per altre cose.

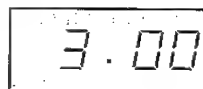
Esempio: Per fare una telefonata interurbana di 3 minuti.



Immettete il tempo desiderato (3 min.).




Avviate il timer.





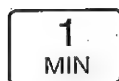
Controllate il display.

NOTA: Si può impostare qualsiasi tempo, fino ad un massimo di 99 minuti e 90 secondi.

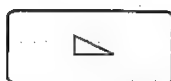
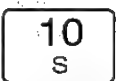
2. MANTENIMENTO


Oltre ai cinque livelli di potenza c'è anche la regolazione MANTENIMENTO () , che vi permette di lasciare riposare il cibo alla fine del periodo di cottura o durante la cottura. Durante il tempo di riposo il forno non usa l'energia delle microonde (0%).

Esempio: Per cucinare del cibo per 2 minuti e 30 secondi con il livello di potenza del 50% () come primo programma, e poi lasciar riposare il cibo per 1 minuto e 30 secondi con MANTENIMENTO () (potenza del 0%) come secondo programma.



Immettete il tempo di riscaldamento desiderato (2 min. 30 sec.).



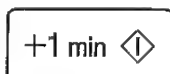
Selezionate il livello di potenza del 50% () .



Immettete il tempo di MANTENIMENTO (1 min. 30 sec.).



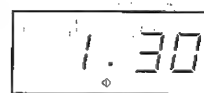
Selezionate la funzione di MANTENIMENTO.





Cominciate la cottura.



Controllate il display.



NOTE:

1. MANTENIMENTO () non può essere programmato come prima sequenza o usato da solo. Se si usa MANTENIMENTO () come prima sequenza o da solo, il forno comincia il conteggio alla rovescia come timer dei minuti.
2. Potete immettere un tempo di MANTENIMENTO di un massimo di 99 minuti e 90 secondi.
3. Durante il funzionamento del TIMER DEI MINUTI/MANTENIMENTO, l'indicatore del livello di potenza non viene mostrato.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PRECAUZIONE:

PER PULIRE IL FORNO A MICROONDE, NON USATE PULITORI PER FORNO DEL TIPO IN COMMERCIO, ABRASIVI, PULITORI FORTI O PAGLIETTE.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non dimenticate di togliere il sapone e di asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello dei comandi

Aprire lo sportello prima di procedere alla pulizia, in modo da disattivare i pulsanti del pannello dei comandi. Pulite con cura il pannello dei comandi. Strofinare delicatamente il pannello, con un panno inumidito con acqua soltanto, finché è pulito. Non usate troppa acqua. Non usate alcun agente di pulizia chimico o abrasivo.

Interno del forno

- 1) Per la pulitura, togliete ogni schizzo o grumo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente debole e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco è scomparso.
- 2) Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
- 3) Non usate pulitori di tipo spray all'interno del forno.

Piatto rotante e sostegno rotante

Togliete il piatto rotante e il sostegno rotante dal forno. Lavate il piatto rotante e il sostegno rotante con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il sostegno rotante possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulite spesso lo sportello, le guarnizioni, le aree adiacenti ed entrambi i lati della sua finestra con un panno umido, togliendo ogni macchia e grumo di cibo.

DIAGNOSTICA

Prima di chiamare personale specializzato per le riparazioni, controllate i punti seguenti.

1. Alimentazione

Controllate che la spina del cavo di alimentazione sia collegata ad una presa attiva.

Controllate che il fusibile linea distribuzione/interruttore automatico funzioni normalmente.

2. Quando si apre lo sportello, la luce del forno si accende? Sì _____ NO _____

3. Mettete una tazza con 150 ml d'acqua nel forno e chiudete saldamente lo sportello. La luce del forno si deve spegnere se si chiude bene lo sportello. Programmate il forno per un minuto alla potenza del 100% e avviatelo.

La luce del forno si accende? Sì _____ NO _____

Il piatto rotante gira? Sì _____ NO _____

NOTA: Il piatto rotante può girare in entrambe le direzioni.

Il sistema di ventilazione funziona? Sì _____ NO _____

(Controllate posando una mano sulle aperture).

Il segnale acustico suona dopo 1 minuto Sì _____ NO _____

e l'indicatore di cottura si spegne? Sì _____ NO _____

La tazza con 150 ml d'acqua diventa calda dopo Sì _____ NO _____

l'operazione sopra? Sì _____ NO _____

Se ottenete NO in risposta ad una delle domande di questa pagina, chiamate un tecnico di servizio SHARP autorizzato e riferitegli quanto sapete.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

AVISOS

Para evitar incendios

1. El horno de microondas no debe dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.
2. Este horno no está diseñado para ser empotrado en una pared o vitrina.
3. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.
4. El suministro de C.A. debe ser de 220-230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.
5. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.
6. No coloque el horno en superficies donde se genere calor. Por ejemplo, no lo sitúe cerca de un horno normal.
7. No instale el horno en lugares que tengan alta humedad o donde pueda acumularse humedad.
8. No guarde ni use el horno en exteriores.
9. Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.
10. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vea las sugerencias correspondientes en el libro adjunto de cocina.
11. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.
12. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.
13. No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación.
14. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.
15. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.
16. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.
17. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.
18. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno.
19. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.
20. Utilice este manual de instrucciones y el recetario adjunto conjuntamente.

Para evitar estropear el horno

1. No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo.
 - (1) La puerta (ni deformada ni combada).
 - (2) Las bisagras y pestillos de seguridad (ni rotos ni flojos).
 - (3) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
 - (4) La cavidad del horno (no está abollada).
 - (5) El cable o enchufe de alimentación de la corriente.
2. No intente ajustar o reparar el horno usted mismo. El horno debe ser ajustado o reparado solamente mediante un técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.
4. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
5. No permita que se acumule grasa o suciedad en los sellos de las puertas ni en las superficies de sellado. Siga las instrucciones de "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" en la página E-14.
6. Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

1. Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.
2. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio SHARP autorizado.
3. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.
4. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
5. Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
6. No intente cambiar la lámpara del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie excepto un electricista autorizado por SHARP.
Si la lámpara se estropea consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio SHARP autorizado.
7. Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio SHARP autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

1. No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.
2. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas. No caliente nunca líquidos en recipientes de boca estrecha tales como biberones, dado que su contenido podría salirse del recipiente al calentarse y provocar quemaduras.
Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:
 - 1) Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
 - 2) Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
 - 3) Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción para evitar que hierva y salpique después.
3. No cocine los huevos en sus cáscaras dado que podrían explotar. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas para que no exploten. Corte

también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

4. Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar las quemaduras

1. Utilice manoplas o guantes especiales para hornos al sacar la comida para evitar que se queme.
2. Abra siempre los recipientes, envases de palomitas de maíz, bolsas de cocinar en el horno, etc., lejos de su cara y manos para evitar quemaduras del vapor.
3. Manténgase siempre hacia atrás al abrir la puerta del horno para evitar las quemaduras de vapor o calor que se escapa.
4. Corte los alimentos asados o cocidos con rellenos después de calentarlos para que suelten el vapor y evitar quemaduras.
5. Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y déles vuelta antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas que da a bebés, niños o ancianos. La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

1. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.
2. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.
3. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otros avisos

1. No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.
2. No mueva el horno mientras está funcionando.
3. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

PRECAUCIONES

- Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:
- 1. No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno.
- 2. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.
- 3. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.
- 4. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno.
- 5. Para evitar que se rompa el plato giratorio:
 - (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
 - (b) No coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

- (c) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- (d) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.
- 6. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS

1. Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista autorizado.
2. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.
3. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

INSTALACION

- 1) Saque todos los materiales de embalaje del interior del horno y quite toda la película protectora y la etiqueta engomada del exterior de la puerta del horno.
- 2) Compruebe el horno cuidadosamente por si está estropeado.
- 3) Coloque el horno sobre una superficie plana y

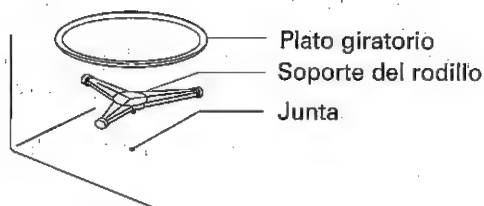
nivelada que sea suficientemente resistente para soportar no sólo el peso del horno, sino también el plato o comida más pesado que pueda cocinar.

- 4) Conecte la clavija del horno a un enchufe tomacorriente normal del hogar que esté conectado a tierra.

ACCESORIOS

Compruebe que dispone de todos los accesorios siguientes:

- Plato giratorio
- Soporte del rodillo
- Recetario
- Manual de instrucciones
- Etiqueta de menús



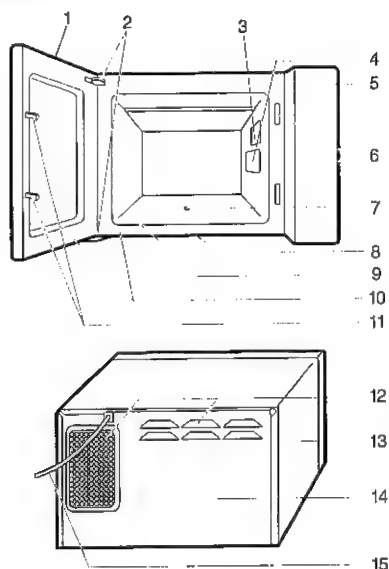
1. Coloque el soporte del rodillo en el suelo de la cavidad del horno.
2. Coloque después el plato giratorio sobre el soporte colocado en la junta.

NOTAS:

- * Cuando haga el pedido de los accesorios, indíquelo a su distribuidor o técnico de servicio SHARP autorizado los datos siguientes: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.
- * El número de la pieza viene indicado entre paréntesis después de su nombre correspondiente y el nombre del modelo viene escrito en la cubierta de este manual de instrucciones.

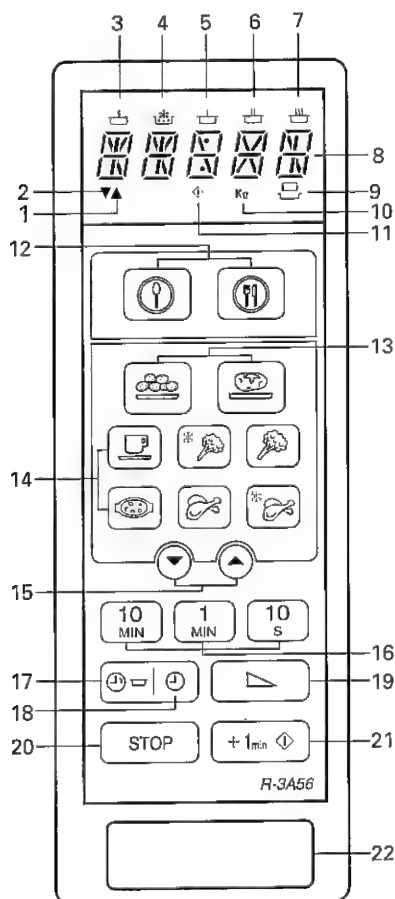
NOMBRE DE LAS PIEZAS

HORNO



1. Puerta
2. Bisagras
3. Lámpara del horno
4. Tapa de la guía de ondas
5. Panel de control
6. Orificios de cierre de la puerta
7. Junta
8. Orificios de ventilación
9. Cavity del horno
10. Sellos de la puerta y superficies de sellado
11. Pestillos de la puerta de seguridad
12. Orificios de ventilación
13. Exterior de la caja
14. Parte posterior
15. Cable de alimentación

PANEL DE CONTROL



VISUALIZADOR E INDICADORES

Compruebe los indicadores después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la deseada.

1. Indicador de más
2. Indicador de menos
3. BAJO
4. MEDIO BAJO
5. MEDIO
6. MEDIO ALTO
7. ALTO
8. Visualizador digital
9. Indicador de porciones
10. Indicador del peso
11. Indicador de cocción

Indicadores del nivel de potencia

Este indicador le muestra que el horno está cocinando.

TECLAS DE MANEJO

12. Teclas de COMIDAS RAPIDAS
13. Teclas de las PATATAS
14. Teclas de ACCION INSTANTANEA
15. Teclas de MENOS (▼)/MAS (▲)
16. Teclas de TIEMPO
17. Tecla de TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION
18. Tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ
19. Tecla de FIJACION DEL NIVEL DE POTENCIA
20. Tecla de PARADA
21. Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION
22. Botón para abrir la puerta

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

1) Enchufe el horno a la toma de corriente.

*En el visualizador del horno empezará a parpadear **88:88**.



2) Pulse la tecla de PARADA (**STOP**).

***:** aparecerá en el visualizador.

3) Ponga en hora el reloj tal como se describe a continuación.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ ⌚

Hay dos formas de poner el reloj en hora: el reloj de 12 horas y el reloj de 24 horas.

1.  x 1: Para poner el reloj de 12 horas, pulse una vez la tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ en el primer paso del procedimiento siguiente.
2.  x 2: Para poner el reloj de 24 horas, pulse dos veces la tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ en el primer paso del procedimiento siguiente.

Ejemplo: 5 de la tarde

Reloj	Visualización
Reloj de 12 horas (12 H)	5:00
Reloj de 24 horas (24 H)	17:00

Ejemplo: Ponga el reloj a las 11 y 35 minutos de la noche en la modalidad de reloj de 24 horas.



x 2



x 2



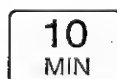
x 3



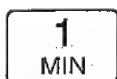
Elija el reloj de 24 horas.

Ponga la hora.

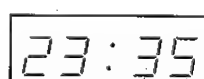
Cambie la hora a los minutos.



x 3



x 5



Ponga los minutos.

Ponga a funcionar el reloj.

Compruebe la visualización.

NOTAS:

1. Pulse la tecla de PARADA (**STOP**) si comete algún error durante la programación.
2. Si el horno se encuentra en el modo de cocción o temporizador de minutos y usted desea saber la hora del día, pulse la tecla de PUESTA EN HORA DEL RELOJ (**⌚**). La hora se visualizará mientras esté pulsando la tecla.
3. Si se cortase la alimentación de energía a su horno microondas, en el visualizador empezará a parpadear **88:88** una vez recuperada la alimentación eléctrica. Si ocurre esto durante la cocción, el programa se borrará. La hora del día también se borrará. Vuelva a poner de nuevo la hora correcta en el reloj.
4. Cuando quiera poner de nuevo la hora, siga los pasos del ejemplo anterior.

UTILIZACION DE LA TECLA DE PARADA **STOP**

Utilice la tecla de PARADA (**STOP**) para:







1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Cancelar el temporizador de minutos.
3. Parar temporalmente el horno durante la cocción.
4. Cancelar un programa durante la cocción pulsándola dos veces.

OPERACIONES MANUALES


Con las operaciones manuales, su horno podrá programarse para un máximo de 99 minutos y 90 segundos. Al finalizar el funcionamiento del horno, la hora del día aparecerá en el visualizador. Pero si el reloj no está puesto en hora, aparecerá [] en el visualizador.

COCCION POR MICROONDAS

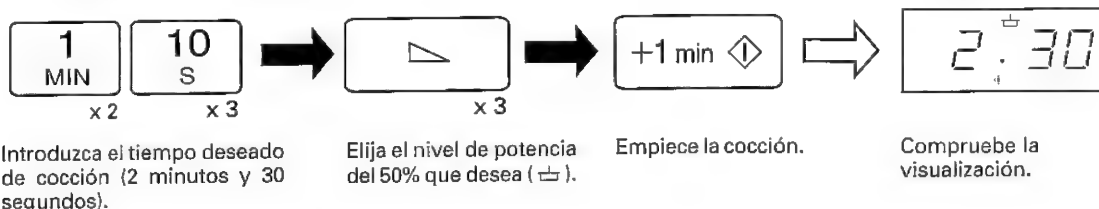
Hay cinco niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno, así como también RETENCION (%).

NIVELES	POTENCIA DE MICROONDAS	VATIOS
 ALTO (HIGH)	100%	900
 MEDIO ALTO (MEDIUM HIGH)	70%	630
 MEDIO (MEDIUM)	50%	450
 MEDIO BAJO (MEDIUM LOW)	30%	270
 BAJO (LOW)	10%	90
 RETENCION (HOLD)	0%	0

NOTA:


Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de FIJACION DEL NIVEL DE POTENCIA () hasta que alcance otra vez el nivel deseado. Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 100%.

Ejemplo: Suponga que desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos al 50% de potencia ().



NOTA:

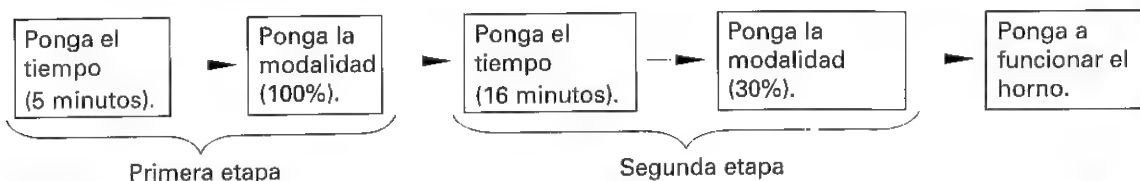
Cuando abra la puerta durante el proceso de cocción, el tiempo de cocción indicado en el visualizador se parará automáticamente.

El tiempo de cocción empieza a reducirse de nuevo al cerrar la puerta y pulsar la tecla de 1 MINUTO MAS/ INICIO DE COCCION().



COCCION CON SECUENCIA MULTIPLE

Puede establecer una secuencia de 3 etapas como máximo, que conste de modalidad y tiempo de cocción manual.

Ejemplo: Cocine arroz durante 5 minutos al 100% de potencia () y luego durante 16 minutos al 30% de potencia ().



NOTAS:

- La función de RETENCION () no puede introducirse en la primera etapa de la secuencia.
- Para seleccionar el 100% de potencia en la secuencia final no es necesario pulsar la tecla de FIJACION DEL NIVEL DE POTENCIA ().

OPERACIONES AUTOMATICAS

La OPERACION AUTOMATICA calcula automáticamente la potencia de microondas y el tiempo de cocción correctos. Puede elegir entre 2 menús de COMIDAS RAPIDAS, 2 menús de PATATAS y 6 menús de ACCION INSTANTANEA.

Al utilizar esta función automática, tenga en cuenta lo siguiente:

1. Introducción del peso

- El peso o la cantidad de comida puede introducirse pulsando una de las teclas de operación automática. El número de veces que necesita pulsar la tecla se corresponde con el peso o cantidad de comida que vaya a cocinar. Las instrucciones para introducir el peso o la cantidad se encuentran en la tabla de cocción.
- Introduzca sólo el peso de la comida. No incluya el peso del envase o recipiente.
- Para cocinar comidas que pesen más o menos que los pesos/cantidades indicados en la tabla de cocción, utilice programas manuales.

2. Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción programados son tiempos promedio. Si quiere cocinar los alimentos con tiempos diferentes de los programados en las operaciones automáticas, pulse la tecla de MAS (▲) o MENOS (▼). (Vea la página E-12 para más detalles).

3. Para evitar que los niños usen el horno accidentalmente de forma inadecuada, cada una de las teclas de las operaciones automáticas puede sólo utilizarse antes de transcurrir 1 minuto de la última operación realizada.

4. Para conseguir los mejores resultados, siga las instrucciones de la tabla de cocción.

5. La temperatura final dependerá de la temperatura inicial de la comida. Compruebe si la comida está hecha después de la cocción. Si es necesario, puede ampliar el tiempo de cocción y modificar el nivel de potencia.

6. Mensajes en el visualizador

Efectúe las acciones siguientes cuando aparezcan estos mensajes en el visualizador.

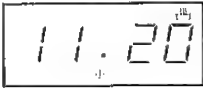
Mensajes	Señal de alarma	Acciones
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Abra la puerta del horno y déle la vuelta a la comida. Cierre después la puerta.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Abra la puerta del horno y remueva la comida. Cierre después la puerta.
STIR STAND	"bip"	Remueva la comida y déjela reposar. (Consulte la tabla de cocción apropiada para más detalles.)
STAND	"bip"	Deje reposar la comida. (Consulte la tabla de cocción apropiada para más detalles.)
STAND COVER	"bip"	Deje reposar la comida. (Consulte la tabla de cocción apropiada para más detalles.)
PRESS START		Pulse la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION (+1 min ◀▶).

Teclas de **COMIDAS RAPIDAS**



La tecla de COMIDAS RAPIDAS le ofrece la posibilidad de cocinar rápida y fácilmente sopas, guisados y platos precocinados congelados.



Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 600 g de un plato congelado precocinado.



Elija el menú de COMIDAS RAPIDAS e introduzca la cantidad. 0,6 kg aparecerá en el visualizador

Después de 2 segundos el horno empezará a cocinar. Compruebe la visualización.

TABLA DE COMIDAS RAPIDAS

	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
	Sopas Guisados o estofados 1 - 4 tazas 200 ml/taza (Tazas+Tapas o plástico de envolver para microondas)	200 ml	20°C Temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none">Coloque las tazas en los bordes del plato giratorio.Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas.Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos. <p>NOTA: Si la temperatura inicial de la comida es 5°C±2°C (temperatura del frigorífico), pulse la tecla de MAS (▲) antes de pulsar la tecla de COMIDAS RAPIDAS.</p>	
	Platos precocinados congelados 0,3 - 0,8 kg Peso total* (Guisado o estofado + Tapas o plástico de envolver para microondas)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none">Pase la comida a un plato adecuado resistente a las microondas.Añada algo de líquido si así lo recomienda el fabricante.Cubra con tapa o plástico de envolver adecuado para microondas.Cocine sin tapar si así lo indican las instrucciones.Cuando suene la señal, remueva y vuelva a tapar.Después de la cocción, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos.	Elija comidas que puedan removerse, por ej., Tortellini Togliatelle Menús chinos

* Si el fabricante recomienda añadir líquido, será necesario pesar el peso total de la comida más el líquido cuando se utilice la función de COMIDAS RAPIDAS.

Tecla de las PATATAS



Las teclas de las PATATAS le ofrecen la posibilidad de cocinar patatas hervidas, con piel y patatas asadas rápida y fácilmente.

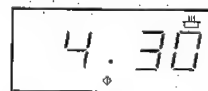
Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 200 g de patatas hervidas.



x 2

Elija el menú de las patatas e introduzca la cantidad.

Aparecerá 0,2 kg en el visualizador.



Después de 2 segundos, el horno empezará a cocinar. Compruebe la visualización.

TABLA DEL MENU DE LAS PATATAS

	Comidas y cantidad (Vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento
	Patatas hervidas	100 g	20°C	Patatas hervidas <ul style="list-style-type: none"> • Pele las patatas y córtelas en trozos que sean similares, tal como desee. • Póngalas en un cuenco. • Añada la cantidad necesaria de agua (por cada 100 g unas 2 cucharadas soperas) y un poco de sal. • Cubra con tapa. • Cuando suene la señal, remueva las patatas y vuelva a tapar. • Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos.
	Patatas con piel 100-800 g (Cuenco + Tapa)			
	Patatas asadas	100 g	20°C	Patatas con piel <ul style="list-style-type: none"> • Elija patatas que tengan un tamaño similar y lávelas. • Póngalas en un cuenco. • Añada la cantidad necesaria de agua (por cada 100 g unas 2 cucharadas soperas) y un poco de sal. • Cubra con tapa. • Cuando suene la señal, remueva las patatas y vuelva a tapar. • Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos.
	200 - 1400 g 1 patata aprox. 200 - 300 g (Plato de porcelana china + Plástico de envolver para microondas)			

ACCION INSTANTANEA

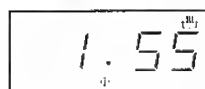


Las teclas de ACCION INSTANTANEA calculan automáticamente la potencia de microondas y el tiempo que es necesario para la correcta cocción.

Ejemplo: Suponga que quiere calentar 2 tazas de bebidas (150 ml por taza) (20°C).



x 2






Elija el menú de acción instantánea e introduzca el número de tazas o raciones de comida.

Aparecerá 2.

Después de 2 segundos, el horno empezará a cocinar. Compruebe la visualización.

TABLA DE ACCION INSTANTANEA

	Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
	Bebidas 1 - 5 tazas 150 ml/taza (Taza)	150 ml	20°C Temperatura ambiente	<ul style="list-style-type: none"> Coloque las bebidas en los bordes del plato giratorio. Después de calentarlas, remueva y deje reposar de 1 a 2 minutos. <p>NOTA: Si la temperatura inicial de la comida es la del frigorífico de 5°C (±2°C), pulse la tecla de MAS (▲) antes de pulsar la tecla de ACCION INSTANTANEA.</p>	Cafés
	Verduras congeladas 0,1 - 0,6 kg (Cuenco + Tapa)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Añada 1-3 cucharadas soperas de agua. (Para los champiñones no es necesario añadir agua adicional.) Cubra con tapa. Cuando suene la señal, dé vueltas a las verduras y vuelva a taparlas. Después de la cocción, déjelas reposar de 1 a 2 minutos. <p>NOTA: Si las verduras están congeladas en bloque, pulse la tecla de MAS (▲) antes de pulsar la tecla de ACCION INSTANTANEA.</p>	
	Verduras frescas 0,1 - 0,6 kg (Cuenco + Tapa)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Añada la cantidad necesaria de agua (1 cucharada sopera por cada 100 g) y sal que desee. Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. Cubra con tapa. Cuando suene la señal, dé vueltas a las verduras y vuelva a taparlas. Después de la cocción, déjelas reposar unos 2 minutos. 	Coliflor Brécol Hinojo Puerros Pimientos Judías verdes* Zanahorias* Colinabos* Coles de Bruselas Calabacines Espinacas**
<p>NOTAS:</p> <p>* Se recomienda usar la tecla de MAS (▲) para este tipo de verduras.</p> <p>** Se recomienda usar la tecla de MENOS (▼) para este tipo de verduras.</p>					

Comida y cantidad (vajilla)	Unidad por pulsación	Temp. inicial de la comida	Procedimiento	Menús recomendados
 Gratinados 0,5 -1,5 kg (Molde profundo y ovalado para gratinados)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare el gratén consultando el recetario SHARP adjunto. • Después de la cocción, deje reposar la comida de 5 a 10 minutos. 	Gratén de espinacas
 Muslos de pollo 0,2 - 0,6 kg (Molde poco profundo)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcle los ingredientes y extiéndalos sobre los muslos de pollo. • Pinche la piel del pollo. • Ponga los muslos de pollo en un molde poco profundo con los extremos delgados hacia el centro. • Tápelos con plástico de envolver para microondas. • Cuando suene la señal, dé la vuelta a los muslos. • Después de la cocción, déjelos reposar unos 3 minutos. 	Muslos o patas de pollo
Ingredientes para 0,6 kg de muslos de pollo (3-4 piezas) 1 cucharada sopera de aceite 1/2 cucharadita de sal 1/2-1 cucharadita de paprika dulce Un poco de romero				
 Descongelación fácil Aves 0,9 - 1,5 kg	(Vea las NOTAS de más abajo)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga un plato boca abajo sobre el plato giratorio y coloque las aves encima. • Cuando suene la señal, déles la vuelta. • Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelas envueltas en papel de aluminio de 30 a 90 minutos hasta que estén completamente descongeladas.
Muslos de pollo 0,2 - 1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga los muslos de pollo en un plato. • Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlos bien. • Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 30 minutos hasta que estén completamente descongelados. 	
Filetes, costillas 0,2 - 0,8 kg (de 1,5 a 2 cm de grosor)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque los alimentos en un plato con las partes más finas o delgadas en el centro, formando una sola capa. Si los filetes o costillas están amontonados, trate de separarlos lo más posible. • Cuando suene la señal, déles la vuelta y vuelva a colocarlos bien. • Cuando suene la señal, déles la vuelta de nuevo. • Después de la descongelación, déjelos envueltos en papel de aluminio de 10 a 30 minutos hasta que estén completamente descongelados. 	

NOTAS:

Descongelación fácil

1. Los filetes, chuletas y muslos de pollo deben congelarse en una sola capa.
2. Después de voltearlos, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y planos de papel de aluminio.
3. Las aves deben prepararse inmediatamente después de descongelarlas.
4. Coloque la comida en el horno tal como se muestra:



Muslos de pollo, filetes y chuletas

Comida
Plato

Plato giratorio



Aves

OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES

Teclas de MAS (▲) // MENOS (▼)

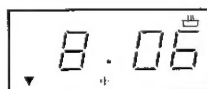
Con las teclas de MAS (▲) y MENOS (▼) se puede cambiar el tiempo fijado que se haya programado previamente en las operaciones automáticas o aumentar o disminuir fácilmente el tiempo de cocción mientras funciona el horno.

1. Cambio del tiempo programado previamente

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar 0,5 kg de patatas con piel usando la tecla de las PATATAS y disminuir el tiempo de cocción pulsando la tecla de MENOS (▼).



x 5



Elija el grado de cocción que desee (menos hechas).

Elija el menú de las patatas e introduzca la cantidad. Y entonces aparecerá 0,5 kg en el visualizador.

Compruebe la visualización.

NOTAS:

1. Para cancelar MAS o MENOS pulse de nuevo la misma tecla.
2. Para cambiar de MAS a MENOS pulse simplemente la tecla de MENOS (▼).
3. Para cambiar de MENOS a MAS pulse simplemente la tecla de MAS (▲).

2. Cambio del tiempo de cocción mientras funciona el horno

El tiempo de cocción disminuirá o aumentará 1 minuto cada vez que se pulsen las teclas de MAS (▲) o MENOS (▼).

NOTA:


El tiempo de cocción puede incrementarse hasta que la visualización digital muestre 99 minutos.

Tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION




La tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () le permite activar las dos funciones siguientes:


1. Inicio inmediato

Puede empezar a cocinar inmediatamente a la potencia de 100% en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION ().

NOTA:

Para evitar que los niños la usen de forma errónea, la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () puede usarse sólo antes de que transcurra 1 minuto de la operación anterior.

2. Ampliación del tiempo de cocción

Puede ampliar el tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto pulsando la tecla de 1 MINUTO MAS/INICIO DE COCCION () durante el proceso de cocción.

TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION

1. TEMPORIZADOR DE MINUTOS


Puede utilizar también esta tecla como temporizador para cronometrar otras cosas.



Ejemplo: Suponga que quiere cronometrar una llamada a larga distancia de 3 minutos.

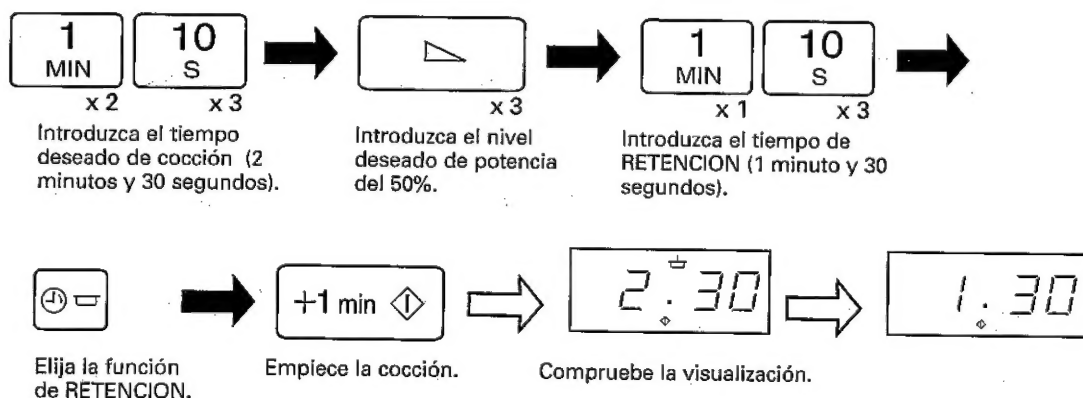


Nota: Puede introducir cualquier tiempo hasta un máximo de 99 minutos y 90 segundos.


2. RETENCION

Además de disponer de cinco niveles de potencia, tiene también a su disposición la función de RETENCION () que le permite dejar la comida en reposo al final del período de cocción o mientras la cocina. No hay gasto ninguno de energía de microondas (0%) durante el tiempo de retención.

Ejemplo: Suponga que quiere cocinar durante 2 minutos y 30 segundos al nivel de potencia del 50%  en el primer programa, y después quiere dejar la comida en reposo durante 1 minuto y 30 segundos en RETENCION  (a cero por ciento de potencia) en el segundo programa.



NOTAS:

1. La RETENCION () no puede programarse como primera secuencia ni utilizarse sola. Si usa la retención como primera secuencia o sola, el horno empezará a contar de forma descendiente como si fuera el temporizador de los minutos.
2. Puede introducir la RETENCION hasta 99 minutos y 90 segundos.
3. Durante la operación de TEMPORIZADOR DE MINUTOS/RETENCION, no se visualizará el indicador del nivel de potencia.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES :

NO UTILICE LIQUIDOS DE LIMPIEZA PARA HORNOS, ABRASIVOS, DETERGENTES O ALMOHADILLAS ASPERAS DE LIMPIEZA EN NINGUNA PARTE DEL HORNO.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1) Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un

pañó humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.

- 2) Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
- 3) No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zonas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

LOCALIZACION DE AVERIAS

Sírvase consultar los puntos siguientes antes de solicitar los servicios de un técnico.


1. Alimentación eléctrica

Compruebe si el enchufe de la alimentación está bien conectado a una toma de corriente apropiada.

Compruebe si el fusible de línea de distribución/interruptor de distribución está en buen estado.

2. Cuando se abre la puerta, ¿se enciende la lámpara del horno? SI _____ NO _____

3. Ponga una taza conteniendo unos 150 ml de agua en el horno y cierre firmemente la puerta. La lámpara del horno se apagará si la puerta está bien cerrada.

Programa el horno para 1 minuto en ALTO  (100%) .

¿Se enciende la lámpara del horno?

SI _____ NO _____

¿Gira el plato giratorio?

SI _____ NO _____

NOTA: El plato giratorio da vueltas en cualquier sentido.

¿Funciona la ventilación?

SI _____ NO _____

(Ponga una mano sobre los orificios de ventilación y compruebe si circula aire.)

Transcurrido 1 minuto,

¿Suena la señal y se apaga el indicador de cocción?

SI _____ NO _____

¿Está la taza con los 150 ml de agua templada

después de la operación anterior?

SI _____ NO _____

Si la respuesta a alguna de estas preguntas fuese "NO", acuda a un técnico de servicio SHARP autorizado y notifíquelo el resultado de sus comprobaciones.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	1,5 kW
Leistungsabgabe:	900 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	450 (B) x 295 (H) x 360 (T) mm
Garraumabmessungen:	290 (B) x 174 (H) x 313 (T) mm
Garrauminhalt:	16 Liter
Drehteller:	ø 272 mm
Gewicht:	ca. 15 kg
Garraumlampe:	25 W/230-240 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 10 A
Consommation électrique:	1,5 kW
Puissance de sortie:	900 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	450 (L) x 295 (H) x 360 (P) mm
Dimensions de la cavité:	290 (L) x 174 (H) x 313 (P) mm
Volume de la cavité:	16 litres
Plateau tournant:	ø 272 mm
Poids:	Environ 15 kg
Eclairage du four:	25 W/230-240 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 10A
Vereist vermogen:	1,5 kW
Uitgangsvermogen:	900 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	450 (B) x 295 (H) x 360 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	290 (B) x 174 (H) x 313 (D) mm
Kapaciteit oven:	16 liter
Draaitafel:	Doorsnee 272 mm
Gewicht:	Ca. 15 kg
Ovenlamp:	25 W/230-240 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	10A minimo
Tensione di alimentazione:	1,5 kW
Potenza erogata:	900 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	450(L) x 295(A) x 360(P) mm
Dimensioni cavità:	290(L) x 174(A) x 313(P) mm
Capacità forno:	16 litri
Piatto rotante:	ø272 mm
Peso:	15 kg circa
Lampada forno:	25 W/230-240 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/ interruptor de distribución:	Mínimo 10 A
Energía eléctrica:	1,5 kW
Potencia de salida:	900 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	450 (An.) x 295 (Al.) x 360 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	290 (An.) x 174 (Al.) x 313 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	16 litros
Plato giratorio:	ø272 mm
Peso:	15 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/230-240 V

SHARP**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A449WRRO-H41

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannie
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido